Baby Boo

Instruction manual

Manuel d'utilisation

Bedienungsanleitung

Handboek

Manual de utilización

Manuale d'uso

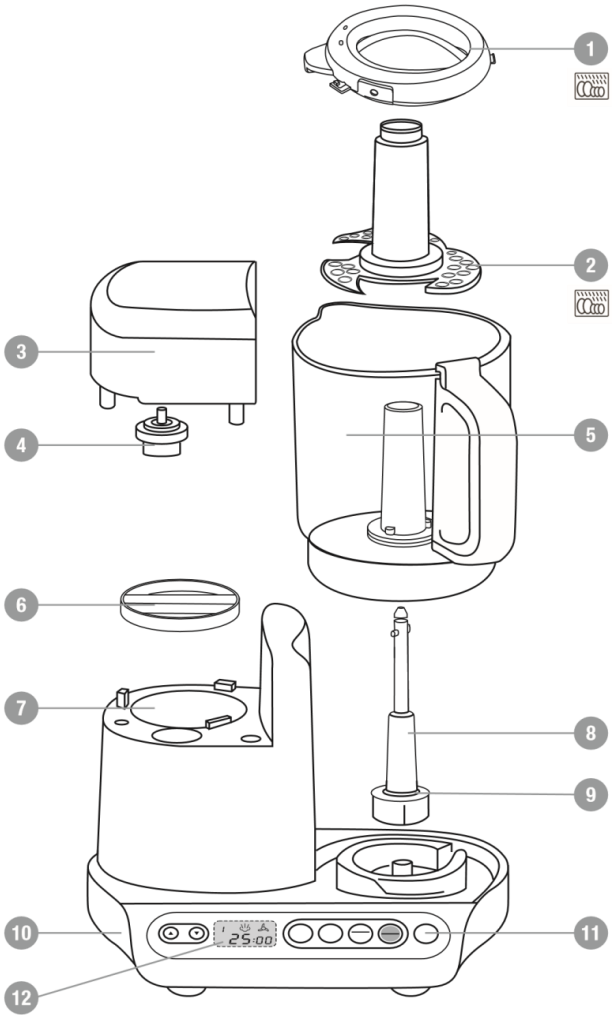
BB80

Baby food maker

ENGLISH

Before using the appliance for the first time, please read the instruction book carefully and keep it for future reference.

1. Jug lid
2. Blade
3. Water tank
4. Water tank cap
5. Jug
6. Steam tank lid
7. Steam tank
8. Drive shaft
9. Drive shaft gasket
10. Motor unit
11. Control panel
12. Display screen
13. Dishwasher safe



Pass it on if you pass on the appliance.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed.

CONTROL PANEL

ABOUT YOUR BABY FOOD EXPRESS

Introducing solids into a baby's diet is an important part of their growth and development. However finding the time to prepare and cook nutritious food during the daily routine can be diffcult. The Baby Food Maker is here to help - it steams and purees ingredients in the one jug to create fresh and healthy baby food in minutes.

When first introducing your baby to solid foods it is important that the food is easy to digest and unlikely to cause an allergic reaction. It is also important to always follow your doctor's guidelines on when and how to introduce your baby to new foods.

To start, ingredients should be steamed to very soft and pureed until they are quite runny, and a smooth velvety consistency. Then over time coarser textures can be introduced as your baby's motor skills develop and they can begin to chew.

It is also important to remember when feeding your baby that the temperature of the food should always be served lukewarm or at room temperature. Please remember to always test the temperature of the food before serving it to your baby.

BEFORE FIRST USE

CAUTION: Handle the blade carefully.

- Carefully remove all contents from the box.
- Take extreme care when unpacking and handling the sharp blades.
- As some parts may be packed separately, check to ensure all items have been unpacked before disposing of the packaging.
- Dismantle and clean all parts as instructed in the "CARE AND CLEANING" section of this manual.

- There is a clear protective film on the control panel which can be removed if desired.
- Select a level, dry countertop where the appliance is to be used, allowing air space on all sides to provide proper ventilation and a safe distance from hot surfaces of the appliance.
- To prevent damage from steam and heat, ensure the appliance is not placed directly under cupboards when in use.
- Ensure the appliance is always disconnected from the wall power outlet when not in use.

ASSEMBLING THE BABY FOOD EXPRESS

THE JUG

1. With the jug lid removed, sit the jug upside down on a flat bench or table.
2. Ensure the drive shaft gasket is in place over the drive shaft and is securely sitting at the base of the drive shaft. This will prevent leaking.
3. Insert the drive shaft into the base of the jug and rotate counter-clockwise while pushing down to lock into place.

IMPORTANT: Always make sure the drive shaft and drive shaft gasket are properly inserted and locked into the jug before steaming or blending. Use of the appliance without the drive shaft and gasket will result in leaking and cause damage to the jug and motor unit.

4. Turn the jug the right way up and place it onto the motor unit with the handle directly facing the front over the STOP button. Once seated securely on the motor unit, rotate counterclockwise until you hear it lock fully into place.

CAUTION: DO NOT handle by the blade. The blade attachment is very sharp. Use caution when handling and storing.

5. Holding the plastic centre of the blade carefully place the blade into the centre of the jug over the drive shaft and push it to the bottom of the jug.
6. Add desired ingredients to the jug. Refer to the Quantity and Ingredient Measurement Recommendations table on page 11.
7. Place the jug lid onto the jug with the spout cover of the lid at the back of the jug.

8. Close the jug lid by turning it counter-clockwise (follow the directional arrow towards the to lock the lid), ensuring the safety interlock on the jug lid is fully inserted into the motor unit and the tab on the lid is locked into the handle of the jug.

IMPORTANT: The appliance will not operate unless the safety interlock on the lid is activated and the jug is correctly locked into place.

SAFETY SWITCH FUNCTION

The Baby Food Express has a safety switch function. If the jug lid is opened or the jug is removed from the motor unit during operation, the appliance will automatically shut off.

THE WATER TANK

1. Remove the water tank by lifting it straight up off the motor unit.
2. Turn it upside down, unscrew the water tank cap clockwise and pull up to open.
3. Fill the water tank with water and replace the cap by aligning the notches on the cap with the gaps in the tank opening. Rotate it in a clockwise direction to lock it in place.
4. Ensure the steam tank lid on the motor unit is locked in place and then return the water tank onto the motor unit and firmly push down in place.

NOTE: If there is not enough water in the water tank during operation the appliance will beep repeatedly.

OVERHEATING PROTECTION

The Baby Food Express has overheating protection. If the steam chamber/water tank runs dry during operation, the heating power will shut off and the appliance will beep repeatedly. Add water to the water tank to resume operation.

IMPORTANT:

- It is recommended that the water tank is filled when the appliance is cold.

- After use, allow the appliance time to cool before removing the water tank as there will still be steam and heat within the water tank and steam tank.

HOW TO OPERATE THE BABY FOOD EXPRESS

USING MANUAL CONTROLS

The manual functions can be used if the pre-programmed menu functions and timings do not suit your required cooking preferences or ingredients.

MANUAL STEAM + PUREE

Using this function will steam ingredients for the selected time, then automatically blend for 30 seconds after steaming.

1. Connect the plug to the wall power outlet and switch the power on.
2. Press “STEAM+PUREE” repeatedly until the desired steaming time is selected and displayed on the display screen. With each press of the button the time will increase in 5 minute increments up to a maximum of 30 minutes. Alternatively, use the “▲▼” buttons to adjust the time in 1 minute increments.
3. Press the “START” button to begin the steam cycle.

IMPORTANT: Be sure to keep clear of the steam outlet on top of the jug lid at all times as the escaping steam will be extremely hot and can scald.

NOTE: Press the STOP button at any time to stop the current function.

4. Once the steam cycle is complete, the puree cycle will automatically run for 30 seconds and then the appliance will shut off.

CAUTION: Excess water may build up in the jug during cooking, empty excess water from jug before blending foods by pressing the “STOP” button before the steaming time gets to “0:00”. Excess water may be ejected from the lid during blending.

5. If a smoother consistency is required, press and hold the “PULSE” button to blend until the ingredients are the desired consistency. You will need to press a function to re-commence blending.

CAUTION: Do not run the puree function for longer than 1 minute. After 1 minute, rest the motor for at least 2 minutes to allow the motor to cool down.

NOTE: A menu must be displayed on the display screen for pulse to activate. Press any function button (STEAM, STEAM+PUREE or ▲▼) and then press PULSE.

NOTE: When holding down the "PULSE" button the time on the display screen will count down for 30 seconds, and then the appliance will then return to standby mode.

6. Wearing an oven mitt, hold the lid handle and turn the lid clockwise to unlock. Lift and tilt it so it opens away from you, to avoid steam coming towards you.

CAUTION: Be careful when opening the lid as there may still be steam built up in the jug. CAUTION: Be sure the blade has completely stopped spinning before removing jug lid.

7. To remove the jug from the motor unit, holding the handle rotate it clockwise and lift up. ***CAUTION: Do not touch the glass jug as it will be hot after steaming, only hold the jug by the handle.***

MANUAL STEAM

Use this function to steam only, without the automatic puree cycle.

1. Connect the plug to the wall power outlet and switch the power on.
2. Press "STEAM" repeatedly until the desired steaming time is selected and displayed on the display screen. With each press of the button the time will increase in 5 minute increments up to a maximum of 30 minutes. Alternatively, use the ▲▼ buttons to adjust the time in 1 minute increments.
3. Press "START" button to begin the steam cycle. Once the steam cycle is complete, the appliance will beep then shut off.
4. If required you can now blend ingredients, press and hold the "PULSE" button until the ingredients are the desired consistency. You will need to press a function to re-commence blending.

CAUTION: Excess water may build up in the jug during cooking, empty excess water from jug before blending foods. Excess water may be ejected from the lid during blending.

CAUTION: Do not run the motor for longer than 1 minute. After 1 minute, rest the motor for at least 2 minutes to allow the motor to cool down.

NOTE: A menu must be displayed on the display screen for pulse to activate. Press any function button (STEAM, STEAM+PUREE or ▲▼) and then press PULSE.

NOTE: When holding down the "PULSE" button the time on the display screen will count down for 30 seconds, and then the appliance will then return to standby mode.

8. Wearing an oven mitt, hold the lid handle and turn the lid clockwise to unlock. Lift and tilt it so it opens away from you, to avoid steam coming towards you.

CAUTION: Be careful when opening the lid as there may still be steam built up in the jug.

CAUTION: Be sure the blade has completely stopped spinning before removing jug lid.

9. To remove the jug from the motor unit, holding the handle rotate it clockwise and lift up. ***CAUTION: Do not touch the glass jug as it will be hot after steaming, only hold the jug by the handle.***

MANUAL PULSE (BLEND)

Use this function to blend ingredients to a preferred consistency.

1. Connect the plug to the wall power outlet and switch the power on.
2. Make sure jug lid is locked onto the jug. Press any function button (STEAM,
   STEAM+PUREE or ▲▼) to take the appliance out of standby mode, then press "PULSE" button until desired consistency is achieved.

CAUTION: Excess water may build up in the jug during cooking, empty excess water from jug before blending foods. Excess water may be ejected from the lid during blending.

CAUTION: Do not run the puree function for longer than 1 minute. After 1 minute, rest the motor for at least 2 minutes to allow the motor to cool down.

NOTE: When holding down the "PULSE" button the time on the screen will count down for 30 seconds, and then the appliance will return to standby mode.

3. Wearing an oven mitt, hold the lid handle and turn the lid clockwise to unlock. Lift and tilt it so it opens away from you, to avoid steam coming towards you.

CAUTION: Be careful when opening the lid as there may still be steam built up in the jug.

CAUTION: Be sure the blade has completely stopped spinning before removing jug lid.

4. To remove the jug from the motor unit, holding the handle rotate it clockwise and lift up. ***CAUTION: Do not touch the glass for the jug as it will be hot after steaming, only hold the jug by the handle.***

USING THE PRE-PROGRAMMED SETTINGS

Pre-programmed Baby Foods Settings:

The Baby Food Express is pre-programmed with specific settings to get the best cooking result for different foods. The pre-programmed settings and times are as follows;

INGREDIENT	SET TIME (minutes)
Apples	20:00
Broccoli	20:00
Carrots	25:00
Chicken	25:00
Potato	20:00
Pumpkin	20:00
String Beans	20:00
Peas	15:00
Sweet Potato	20:00
Zucchini	15:00

1. Connect the plug to the wall power outlet and switch the power on.

2. Press the “MENU ▲▼”buttons to scroll through ten different ingredients with preprogrammed times (see table above).
3. When the desired ingredient is displayed on the display screen press the preferred function: ”STEAM” or ”STEAM+PUREE” once.
4. Press “START” and the steam cycle will commence.

IMPORTANT: Be sure to keep clear of the steam outlet on top of the jug lid at all times as the escaping steam will be extremely hot and can scald.

5. If “STEAM+PUREE” was selected, once the steam cycle is complete the puree cycle will automatically run for 30 seconds and then the appliance will shut off. If using the “STEAM” function only, once the steam cycle is complete, the appliance will beep then shut off.

CAUTION: Excess water may build up in the jug during cooking, empty excess water from jug before blending foods by pressing the “STOP” button before the steaming time gets to “0:00”. Excess water may be ejected from the lid during blending.

6. If a smoother consistency is required, press and hold the “PULSE” button to blend until the ingredients are the desired consistency. You will need to press a function to re-commence blending.

CAUTION: Do not PULSE for longer than 1 minute. After 1 minute, rest the motor for at least 2 minutes to allow the motor to cool down.

NOTE: A menu must be displayed on the display screen for pulse to activate. Press any function button (STEAM, STEAM+PUREE or ▲▼) and then press PULSE.

NOTE: When holding down the “PULSE” button the time on the display screen will count down for 30 seconds, and then the appliance will then return to standby mode.

7. Wearing an oven mitt, hold the lid handle and turn the lid clockwise to unlock. Lift and tilt it so it opens away from you, to avoid steam coming towards you.

CAUTION: Be careful when opening the lid as there may still be steam built up in the jug.

CAUTION: Be sure the blade has completely stopped spinning before removing jug lid.

8. To remove the jug from the motor unit, holding the handle rotate it clockwise and lift up. ***CAUTION: Do not touch the glass for the jug as it will be hot after steaming, only hold the jug by the handle.***

IMPORTANT TIPS FOR USE

- Wash fruits and vegetables thoroughly before cooking. Choose ripe fruit and remove peel, pits, seeds and cores.
- Cut ingredients to approximately 1-2cm pieces before placing in the jug. Smaller pieces of food steam more evenly and blend more consistently, ensuring a smooth texture.
- Potato will become gluey if blended for too long so it is best to pulse blend after the steam and blend cycle. This will allow you to monitor the consistency.
- You can blend banana or avocado or other mashable fruit in the Baby Food Express. You will need to press a function button, then just pulse to mash to the desired consistency.
- Root vegetables are great to steam and blend together. Ensure you cut them up to the same size to ensure they steam consistently and to avoid lumps.
- Pour off excess liquid after steaming if you want a thicker consistency before blending.
- Always check that meat is thoroughly cooked to a safe internal temperature. Chicken should be cooked to an internal temperature of 75°C, beef to 77°C and fish to 65°C. It is recommended that you test cooked meat with a reliable meat thermometer to be sure when foods are safely cooked.

QUANTITY AND INGREDIENT MEASUREMENT RECOMMENDATIONS

Refer to the following chart for recommended quantity and ingredient measurements when using the Baby Food Maker.

FOOD TYPE	RECOMMENDED QUANTITY	BEST PREPARATION
APPLE	300g or 2 small apples	peel, core and dice into 2cm pieces
BROCCOLI	200g	wash & slice into 2cm pieces
CARROT	300g or 2 medium	peel & dice into 2cm pieces

	carrots	
CAULIFLOWER	200g	wash & slice into 2cm pieces
CHICKEN	300g or 2 small fillets	boneless breast fillets, cut into 1cm pieces
CORN KERNELS	150g	must be ripe or use canned
CORN ON COB	250g or 2 small corn cobs	cut into thirds and steam only
FISH	300g fillet	must be boneless, cut into 1cm slices.
NECTARINE	250g or 2 small nectarines	must be ripe, peel, pit and dice into 2cm pieces
PEACH	250g or 1 large peach	must be ripe, peel, pit and dice into 2cm pieces
PEAR	300g or 2 small pears	must be ripe, peel, core and dice into 2cm pieces
PEAS (PODDED)	150g (fresh or frozen)	rinse first
PEAS (SNOWPEAS WHOLE)	150g	top and tail before steaming
POTATO	200-300g	peel & dice into 2cm pieces
PUMPKIN	200g	peeled & diced to 2cm pieces
STRING BEANS	150g	top and tail before steaming
SWEET POTATO	200-300g	peel & dice into 2cm pieces
ZUCCHINI	300g or 2 large zucchini	slice into 1cm rings

IMPORTANT: It is not recommended to fill the jug more than half way with raw ingredients.

CAUTION: Always monitor cooking liquid levels prior to blending - excess cooking liquid could be ejected from the lid when blending.

SUGGESTED FLAVOUR COMBINATIONS FOR THE BABY FOOD EXPRESS

Broccoli & Cauliflower puree	Wash broccoli and cauliflower florets well. Slice into 2cm pieces and press the BROCCOLI setting, STEAM & PUREE. If you want a thicker puree, pour off some of the cooking liquid before it reaches the PUREE cycle.
Carrot Apple Puree	Wash, peel and dice 2 medium carrots into 1cm pieces. STEAM for 10 minutes. Wash, peel and core 1 apple and dice into 2 cm pieces. Add the apple to the carrots and steam for a further 8 minutes. Pour off some of the cooking liquid if you want a thicker puree. Blend using PULSE for 30 seconds, check the consistency and blend again if required.
Triple the Veg	Wash, peel and dice 1 potato and 2 carrots and steam for 12 minutes. Pour off the cooking liquid and add 1 cup of washed and diced broccoli. STEAM for a further 8 minutes and blend using PULSE for 30 seconds, check the consistency and blend again if required.
Chicken* & Pumpkin	Rinse 1 single boneless chicken breast and dice into 2cm pieces. Wash, peel and dice the pumpkin into 2cm pieces. Select the CHICKEN setting, STEAM+PUREE. If you want a thicker puree, pour off some of the cooking liquid before it reaches the PUREE cycle.

* Always check that meat is thoroughly cooked to a safe internal temperature. Chicken should be cooked to an internal temperature of 75°C, beef to 77°C and fish to 65°C. It is recommended that you test cooked meat with a reliable meat thermometer to be sure when foods are safely cooked.

CARE AND CLEANING

QUICK CLEAN:

1. After each use, simply half fill the jug with warm water and add a drop or two of dishwashing liquid, fit the lid onto the jug and run the motor using the “PULSE” button for 30 seconds. The blender uses its own power to clean both the jug and the blade system.
2. Rinse and allow to thoroughly dry.

FOR MORE THOROUGH CLEANING:

1. Before cleaning, switch off and disconnect from the wall power outlet.
2. Remove the jug from the motor unit.
3. Carefully lift the blade out of the jug by the plastic centre.

CAUTION: Blades are sharp, handle carefully.

4. Rinse the jug with water.
5. With the lid removed, sit the jug upside down on a flat bench or table.
6. If the jug is assembled, disassemble it using the following instructions.
7. Remove the drive shaft from the base of the jug by turning the drive shaft clockwise and lifting it out.
8. Rinse the drive shaft with warm water and wipe clean. Be sure not to misplace the driveshaft gasket while cleaning. Rinse and air dry.

IMPORTANT: Do not place the drive shaft or drive shaft gasket in the dishwasher.

9. Wash the jug in warm soapy water.

IMPORTANT: Do not place the jug in the dishwasher.

10. Dishwasher safe parts are labelled on pa 4 with a symbol.
11. Wash the lid and blade in warm soapy water. Alternatively, these parts can be washed in the dishwasher. Place on the top rack only.

CAUTION: Be sure the drive shaft is removed from the jug when washing.

12. The water tank will be hot immediately after use. Allow it to cool before lifting it off the motor unit. Empty the water tank after each use and allow it to dry before storing it back on the motor unit.

13. To clean the water tank, fill it with warm soapy water, replace the cap and shake vigorously. Empty soapy water and rinse thoroughly before next use.
14. To clean the steam tank, remove steam tank lid by rotating it counter-clockwise and lift it up. Wipe the steam tank with a damp cloth after each use. Replace the steam tank lid by aligning the notches on the steam tank lid to the left of the tab openings and rotate clockwise to close.
15. Rinse all parts well and allow them to dry before storing.

IMPORTANT:

- Do not place jug parts in boiling liquids or pour boiling liquids into the jug.
- Do not immerse the motor unit in liquid. Wipe with damp cloth and dry thoroughly.
- Remove stubborn spots by rubbing with a damp cloth and non-abrasive cleaner.

NOTE: If liquids spill onto the motor unit, immediately switch off and disconnect from the wall power outlet, wipe with a damp cloth and dry thoroughly. • Do not use rough scouring pads or cleansers on parts or finish.

TROUBLESHOOTING

Condition	Possible Cause	Possible Remedy
Machine will not start.	Safety interlock on jug lid is not fully inserted into base.	Make sure Jug Lid is turned counter-clockwise as far as possible and safety interlock on jug lid is fully inserted into base.
	Water/Steam Tank is dry. (Appliance will beep repeatedly to indicate that the Steam Tank is Dry)	Add water to Water Tank.

Machine stops during operation	Steam Tank is dry. (Machine will beep repeatedly to indicate that the Steam Tank is Dry)	Add water to Water Tank.
	Safety interlock on jug lid has been disengaged from base.	Make sure the Jug Lid is turned counter-clockwise as far as possible and safety interlock on jug lid is fully inserted into base.
Final puree consistency isn't smooth to my preference	Raw food isn't diced finely enough before placing into the jug.	Dice food into smaller pieces, approximately 1-2cm, before placing into the jug.
	Low water content of raw food.	Add additional water, formula, breast milk or other liquid after steaming and blend for longer.
	Food not blended for long enough	Use the PULSE button to blend food for longer.
	More steaming may be required	Use the manual Steam function to cook for longer.
Food is too watery after it is blended	Water from steam as well as water content in food is excessive.	Before blending, stop the steaming process and remove excess water.
Leaking under unit	Drive shaft gasket may not be in place.	Check the drive shaft gasket is correctly in place over the drive shaft in the jug.
Leaking near water tank	Steam tank lid and water tank cap may not be in place.	Check the steam tank lid and water tank cap are correctly in place.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using this appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

Read all instructions before, and follow whilst using this appliance.

1. To protect against electric shock DO NOT immerse the cord, plug or motor unit in water or any other liquid.
2. Do not use in the bathroom or near any source of water.
3. Do not use outdoors.
4. This product is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the product by a person responsible for their safety.
5. Take care to avoid personal injury when handling the sharp blade assembly. Install and remove by handling the top of the plastic column.
6. Leave a clear space of a least 75mm (3 inches) around the appliance when in use.
7. To prevent damage from steam and heat, ensure the appliance is not placed directly under cupboards when in use.
8. The appliance emits steam during operation and external accessible surfaces become very hot. Do not touch hot surfaces. We recommend the use of an oven mitt or tea-towel when using this appliance.
9. Extreme caution must be used when moving the hot jug or removing the jug lid from the hot jug. Use an oven mitt or tea-towel to avoid possible burns.
10. Always switch off and disconnect the appliance from the wall power outlet before assembling, disassembling or cleaning.
11. Always switch off and disconnect the appliance from the wall power outlet when not in use.
12. To disconnect, stop all operations by pressing the ‘STOP’ button. Switch off the wall power outlet, then grasp the plug and pull the plug from the wall outlet. Never pull by the cord.
13. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance has malfunctioned, or has been dropped or damaged in any

manner. Contact customer service for replacement, examination, repair or adjustment.

14. There are no user serviceable parts. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
15. Cutting blades are very sharp. Handle the blade assembly with extreme care and caution when emptying the jug and during cleaning.
16. Before switching on, ensure the glass jug has been assembled correctly and has been seated onto the motor unit with the jug lid attached. The motor will only operate if the jug and jug lid have been properly installed onto the motor unit.
17. The appliance is not to be operated with an empty jug.
18. Allow boiling liquids to cool before you pour them into a cold glass jug. Pouring boiling liquids into a cold glass jug could cause the jug to crack.
19. Wait until the blades come to a complete stop before removing the jug lid from the jug, and before removing the jug from the motor unit.
20. Switch off and unplug the appliance before changing accessories or touching parts that move whilst in use.
21. Do not use on an inclined plane or unstable surface.
22. Do not run the motor for longer than 1 minute. After 1 minute, rest the motor for at least 2 minutes to allow the motor to cool down.
23. Keep the appliance and the power cord away from the edges of benches and countertops.
24. Do not place the appliance on or near any heat sources.
25. Do not use appliance for other than intended purpose. Misuse of the appliance may cause injury.
26. This appliance is not a toy. Children should be supervised to ensure they do not play with this appliance.
27. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
28. For added safety, electrical appliances should be connected to a power outlet that is protected by a residual current device (RCD), also often referred to as a ‘Safety Switch’. Your switchboard may already

incorporate an RCD. If unsure, call an electrician for verification and fitting if necessary.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

ENVIRONMENT

CAUTION :

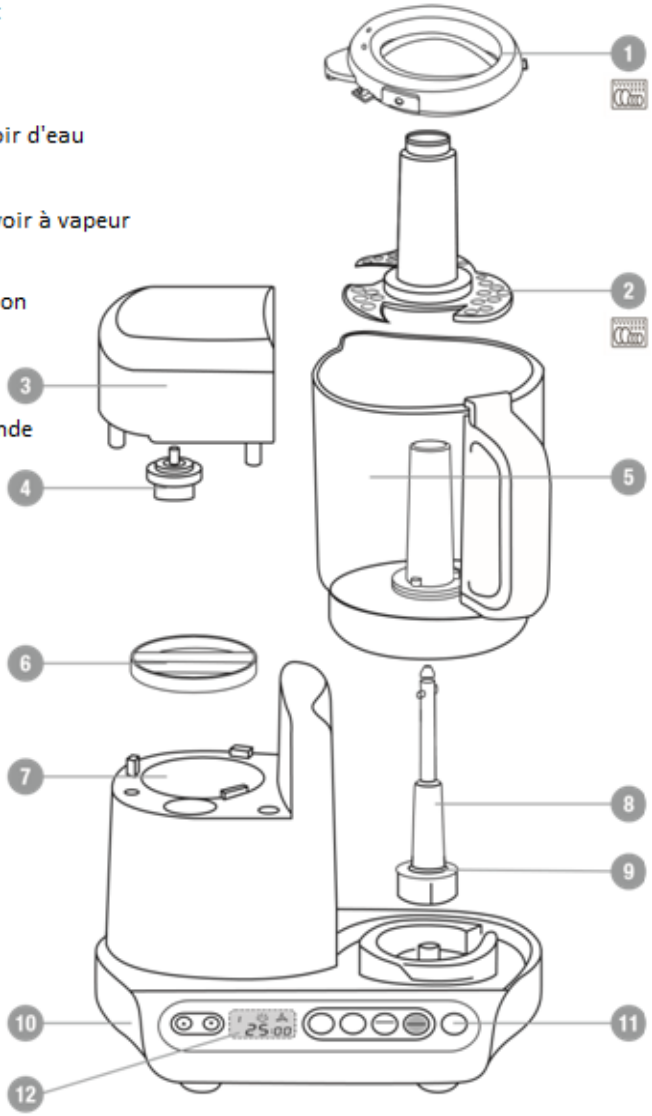
Do not dispose of this product as it has with other household products. There is a separation of this waste product into communities, you will need to inform your local authorities about the places where you can return this product. In fact, electrical and electronic products contain hazardous substances that have harmful effects on the environment or human health and should be recycled. The symbol here indicates that electrical and electronic equipment should be chosen carefully, a wheeled waste container is marked with a cross.

Manufactured and imported : Adeva SAS 8 rue Marc Seguin 77290 Mitry-Mory FRANCE

www.hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tel 01 64 67 00 01

FRANCAIS

1. Couvercle du pichet
2. Lames
3. Réservoir d'eau
4. Bouchon du réservoir d'eau
5. Pichet
6. Couvercle du réservoir à vapeur
7. Réservoir à vapeur
8. Arbre de transmission
9. Joint de l'arbre de transmission
10. Base moteur
11. Panneau de commande
12. Écran
13. Protection lave-vaisselle



Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, veuillez lire le livret d'utilisation attentivement et le conserver pour référence future.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies.

PANNEAU DE CONTROLE

A PROPOS DE VOTRE BABY FOOD EXPRESS

La présence de solides dans l'alimentation d'un bébé est une partie importante de leur croissance et de leur développement. Cependant, trouver le temps de préparer et cuire des aliments nutritifs au cours de la routine quotidienne peut être difficile. Le Baby Food Maker est là pour vous aider. Il cuit vapeur et réduit en purée les ingrédients dans une cruche pour créer des aliments pour bébé frais et sains en quelques minutes.

Lors de la présentation des aliments solides à votre bébé, il est important que la nourriture soit facile à digérer et peu susceptible de provoquer une réaction allergique. Il est également important de toujours suivre les directives de votre médecin sur le moment et la manière de présenter de nouveaux aliments à votre bébé.

Pour commencer, les ingrédients devraient être cuits à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient très doux et en purée assez liquide, avec une consistance veloutée. Puis au fil du temps des textures plus épaisses voire grumeleuses peuvent être introduites pour que les habiletés motrices de votre bébé se développent et qu'il puisse commencer à mâcher.

Il est également important de se rappeler lors de l'alimentation de votre bébé que la température de la nourriture doit toujours être servie tiède ou à température ambiante. S'il vous plaît n'oubliez pas de toujours tester la température de l'aliment avant de le servir à votre bébé.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

ATTENTION: Manipulez la lame soigneusement.

- Retirez soigneusement tous le contenu de la boîte.
- Prenez un extrême soin lors du déballage et de manipulation des lames tranchantes.
- Comme certaines parties peuvent être emballés séparément, vérifier que tous les éléments ont été déballés avant de disposer de l'emballage.
- Démonter et nettoyer toutes les pièces comme indiqué dans la section «Entretien et nettoyage» de ce manuel.
- Il y a un film protecteur transparent sur le panneau de contrôle qui peut être enlevé si désiré.
- Sélectionnez un endroit sec et dégagé pour utiliser l´appareil, vous permettant de laisser un espace tout au tour de l´appareil pour une assurer une ventilation adéquate et une distance sécuritaire des surfaces chaudes de l'appareil.
- Pour éviter les dommages causés par la vapeur et la chaleur, s'assurer que l'appareil n'est pas placé directement sous les placards lors de son utilisation.
- S'assurer que l'appareil est toujours débranché lorsqu'il n'est pas en cours d'utilisation.

MONTAGE DU BABY FOOD EXPRESS

LE PICHET

1. Avec le couvercle du pichet enlevé, laisser la cruche à l'envers sur un une surface plate.
2. Vérifiez que le joint d'arbre de transmission est en place sur l'arbre de transmission et qu'il est solidement fixé à la base de l'arbre de transmission. Cela permettra d'éviter les fuites.
3. Insérez l'arbre de transmission dans la base du pichet et tournez dans le sens contraire des aiguilles d´une montre tout en poussant pour verrouille.

IMPORTANT: Assurez-vous que l'arbre de transmission et le joint d'arbre de transmission sont correctement insérés et verrouillés dans le pichet avant la cuisson ou le mixage. L'utilisation de

l'appareil sans l'arbre de transmission ou le joint se traduira par une fuite et causera des dommages à l'appareil.

4. Tournez le pichet dans le bon sens et le placer sur le bloc moteur avec la poignée directement devant la touche STOP. Une fois placé en toute sécurité sur le bloc moteur, tourner le pichet dans le sens contraire des aiguilles d´une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche bien en place.

ATTENTION: Ne pas manipuler la lame. La fixation de la lame est très forte. Faites preuve de prudence lors de la manipulation et le stockage.

5. En tenant soigneusement la partie plastique de la lame, placez la lame dans le centre du pichet sur l'arbre de transmission et pousser-la vers le bas du pichet.
6. Ajouter les ingrédients souhaités dans le pichet. Reportez-vous au tableau Quantité et mesures recommandées à la page 11.
7. Placer le couvercle du pichet sur le pichet avec le couvercle bec verseur à l'arrière du pichet.
8. Fermer le couvercle du pichet en tournant dans le sens antihoraire (suivez la flèche directionnelle pour verrouiller le couvercle), en vous assurant que le verrouillage de sécurité sur le couvercle du pichet est complètement inséré dans le bloc moteur et la languette sur le couvercle est verrouillée dans la poignée du pichet.

IMPORTANT: L'appareil ne fonctionnera pas à moins que le verrouillage de sécurité sur le couvercle soit activé et que le pichet soit correctement verrouillé en place.

FONCTION DE L´INTERRUPTEUR DE SÉCURITÉ

The Baby Food Express a une fonction d'interrupteur de sécurité. Si le couvercle du pichet est ouvert ou le pichet est retiré de la base moteur pendant le fonctionnement, l'appareil s'arrête automatiquement.

LE RESERVOIR D'EAU

1. Retirez le réservoir d'eau en le soulevant de la base moteur hors tension.
2. Tournez le dessus du réservoir vers le bas, dévissez le bouchon du réservoir d'eau dans le sens horaire et tirez vers le haut pour ouvrir.

3. Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau et remettre le bouchon en alignant les encoches sur le bouchon avec les écarts dans l'ouverture du réservoir. Tournez dans le sens horaire pour le verrouiller en place.
4. S'assurer que le couvercle du réservoir à vapeur sur le bloc moteur est verrouillé en place, puis retourner le réservoir d'eau sur le bloc moteur et pousser fermement vers le bas.

REMARQUE: S'il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir d'eau pendant le fonctionnement de l'appareil, il émet un bip sonore à plusieurs reprises.

PROTECTION CONTRE LA SURCHAUFFE

The Baby Food Express a une protection contre la surchauffe. Si la chambre de vaporisation / réservoir d'eau est à sec pendant le fonctionnement, la puissance de chauffage s'éteint et l'appareil émet des bips répétés. Ajouter de l'eau au réservoir d'eau pour reprendre le fonctionnement.

IMPORTANT:

- Il est recommandé de remplir le réservoir d'eau lorsque l'appareil est froid.
- Après utilisation, laisser le temps à l'appareil de refroidir avant de retirer le réservoir d'eau car il y aura encore de la vapeur et de la chaleur dans le réservoir d'eau et le réservoir de vapeur.

COMMENT FAIRE FONCTIONNER LE BABY FOOD EXPRESS

UTILISATION DES COMMANDES MANUELLES

Les fonctions manuelles peuvent être utilisées si les fonctions du menu préprogrammés et les horaires ne conviennent pas à vos préférences de cuisson nécessaires ou aux ingrédients.

VAPEUR + PUREE MANUELLE

L'utilisation de cette fonction cuit à la vapeur les ingrédients pour la durée programmée, puis mixe automatiquement pendant 30 secondes après la cuisson vapeur.

1. Brancher la prise de l´appareil dans la prise de courant murale et mettre sous tension.
2. Appuyez sur "VAPEUR + PUREE" répétitivement jusqu'à ce que le temps de vapeur souhaité soit sélectionné et affiché sur l'écran

d'affichage. À chaque pression sur la touche, le temps augmentera par paliers de 5 minutes jusqu'à un maximum de 30 minutes. Vous pouvez également utiliser le bouton "▲▼" pour régler le temps par paliers de 1 minute.

3. Appuyez sur le bouton "START" pour lancer le cycle de cuisson vapeur.

IMPORTANT: Restez à l'écart de la sortie de vapeur au-dessus du couvercle du pichet, car à chaque fois que la vapeur s'en échappera, elle sera extrêmement chaude et peut brûler.

REMARQUE: Appuyez sur la touche STOP à tout moment pour arrêter la fonction actuelle.

4. Une fois le cycle de la cuisson vapeur terminée, le cycle de la purée sera exécuté automatiquement pendant 30 secondes, puis l'appareil s'éteindra.

ATTENTION: Un excès d'eau peut s'accumuler dans le pichet pendant la cuisson, vider l'excès d'eau du pichet avant de mixer les aliments en appuyant sur le bouton "STOP" avant que l'heure de la cuisson vapeur n´arrive à "0:00". L'excès d'eau peut être éjecté par le couvercle pendant le mixage.

5. Si une consistance lisse est nécessaire, appuyez et maintenez le bouton "PULSE" pour mixer jusqu'à ce que les ingrédients soient à la consistance désirée. Vous devrez appuyer sur une fonction pour recommencer le mixage.

ATTENTION: Ne pas faire fonctionner la fonction purée pendant plus de 1 minute. Après 1 minute, laisser le moteur reposer pendant au moins deux minutes pour permettre au moteur de refroidir.

REMARQUE: Un menu doit être affiché sur l'écran d'affichage pour activer le PULSE. Appuyez sur une touche de fonction (STEAM, STEAM + PUREE ou ▲▼) puis appuyez sur PULSE.

REMARQUE: Lorsque le bouton "PULSE" est maintenu l'heure sur l'écran d'affichage compte à rebours pendant 30 secondes, puis l'appareil retourne alors en mode veille.

6. Porter des maniques pour tenir la poignée du couvercle et le tourner dans le sens horaire pour le déverrouiller. Soulevez-le et inclinez-le de sorte qu'il s'ouvre loin de vous, pour éviter que la vapeur ne vienne vers vous.

ATTENTION: Soyez prudent lorsque vous ouvrez le couvercle, car de la vapeur peut encore s'accumuler dans le pichet.
ATTENTION: Assurez-vous que la lame a complètement cessé de tourner avant de retirer le couvercle du pichet.

7. Pour enlever le pichet de la base moteur, en tenant la poignée tourner dans le sens horaire et soulever.

ATTENTION: Ne touchez pas le pichet en verre car il sera chaud après la cuisson à la vapeur, ne maintenez la cruche que par la poignée.

CUISSON VAPEUR MANUELLE

Utilisez la fonction cuisson vapeur manuelle uniquement, sans le cycle de la purée automatique.

1. Brancher la prise de l´appareil dans la prise de courant murale et mettre sous tension.
2. Appuyez sur "STEAM" répétitivement jusqu'à ce que le temps de vapeur souhaité est sélectionné et affiché sur l'écran d'affichage. À chaque pression sur la touche le temps augmentera par palier de 5 minutes jusqu'à un maximum de 30 minutes. Vous pouvez également utiliser le bouton "▲▼" pour régler le temps par palier de 1 minute.
3. Appuyez sur bouton "START" pour lancer le cycle de cuisson vapeur. Une fois le cycle de cuisson vapeur terminé, l´appareil émet un bip et s´éteint.
4. Si une consistance lisse est nécessaire, appuyez et maintenez le bouton "PULSE" pour mixer jusqu'à ce que les ingrédients soient à la consistance désirée. Vous devrez appuyer sur une fonction pour recommencer le mixage.

ATTENTION: L'excès d'eau peut s'accumuler dans le pichet pendant la cuisson, vider l'excès d'eau du pichet avant de mixer les aliments. L'excès d'eau peut être éjecté par le couvercle pendant le mixage.

ATTENTION: Ne pas faire tourner le moteur pendant plus de 1 minute. Après 1 minute, laisser le moteur reposer pendant au moins deux minutes pour lui permettre de refroidir.

REMARQUE: Un menu doit être affiché sur l'écran d'affichage pour activer le PULSE. Appuyez sur une touche de fonction (STEAM, STEAM + PUREE ou ▲▼) puis appuyez sur PULSE.

REMARQUE: Lorsque le bouton "PULSE" est maintenu l'heure sur l'écran d'affichage compte à rebours pendant 30 secondes, puis l'appareil retourne alors en mode veille.

8. Porter des gants de cuisine, tenir la poignée du couvercle et tournez le couvercle dans le sens horaire pour déverrouiller. Soulevez et inclinez-le de sorte qu'il s'ouvre loin de vous, pour éviter que la vapeur vienne vers vous.

ATTENTION: Soyez prudent lorsque vous ouvrez le couvercle, car de la vapeur peut encore s'accumuler dans le pichet.

ATTENTION: Assurez-vous que la lame a complètement cessé de tourner avant de retirer le couvercle du pichet.

9. Pour enlever le pichet de la base moteur, en tenant la poignée tourner dans le sens horaire et soulever. ***ATTENTION: Ne touchez pas le pichet en verre car il sera chaud après cuisson à la vapeur, ne maintenez la cruche que par la poignée.***

PULSE MANUEL (MIXAGE)

Utilisez cette fonction pour mixer les ingrédients jusqu'à obtenir une consistance préférée.

1. Brancher la prise de l´appareil dans la prise de courant murale et mettre sous tension.
2. Assurez-vous que le couvercle du pichet est verrouillé. Appuyez sur une touche de fonction (STEAM, STEAM+ PUREE ou ▲ ▼) pour mettre l'appareil hors du mode veille, puis appuyez sur "PULSE" jusqu'à ce qu'à la consistance désirée.

ATTENTION: L'excès d'eau peut s'accumuler dans le pichet pendant la cuisson, vider l'excès d'eau du pichet avant de mixer les aliments. L'excès d'eau peut être éjecté par le couvercle pendant le mixage.

ATTENTION: Ne pas faire tourner le moteur pendant plus de 1 minute. Après 1 minute, laisser le moteur reposer pendant au moins deux minutes pour permettre au moteur de refroidir.

REMARQUE: Lorsque le bouton "PULSE" est maintenu l'heure sur l'écran d'affichage compte à rebours pendant 30 secondes, puis l'appareil retourne alors en mode veille.

3. Portez des maniques, tenez la poignée du couvercle et tournez le couvercle dans le sens horaire pour déverrouiller. Soulevez et inclinez-le de sorte qu'il s'ouvre loin de vous, pour éviter que la vapeur vienne vers vous.

ATTENTION: Soyez prudent lorsque vous ouvrez le couvercle, car de la vapeur peut encore s'accumuler dans le pichet.

ATTENTION: Assurez-vous que la lame a complètement cessé de tourner avant de retirer le couvercle du pichet.

4. Pour enlever le pichet de la base moteur, en tenant la poignée tourner dans le sens horaire et soulever. ***ATTENTION: Ne touchez pas le pichet en verre car il sera chaud après la cuisson à la vapeur, ne maintenez le pichet que par la poignée.***

UTILISATION DES PARAMÈTRES PRÉPROGAMMÉS

Préréglages programmés pour aliments bébés:

The Baby Food Express est préprogrammé avec des paramètres spécifiques pour obtenir le meilleur résultat de cuisson pour différents aliments. Les réglages et les temps préprogrammés sont les suivants;

INGREDIENTS	**TEMPS (minutes)**
Pommes	20:00
Brocolis	20:00
Carottes	25:00
Poulet	25:00
Pomme De Terre	20:00
Potiron	20:00
Haricots verts	20:00
Petit-pois	15:00
Patate douce	20:00
Courgette	15:00

1. Brancher la prise de l´appareil dans la prise de courant murale et mettre sous tension.

2. Appuyez sur le bouton "Menu ▲ ▼" pour faire défiler dix ingrédients différents avec des temps préprogrammés (voir tableau ci-dessus).
3. Lorsque l'ingrédient désiré s'affiche sur l'écran, appuyez sur la fonction d'affichage préféré: "STEAM" ou "STEAM + PUREE" une fois.
4. Appuyez sur "START" et le cycle vapeur commencera.

IMPORTANT: Restez à l'écart de la sortie de vapeur au-dessus du couvercle du pichet, car à chaque fois que la vapeur s'en échappera, elle sera extrêmement chaude et peut brûler.

5. Si "STEAM + PUREE" a été sélectionné, une fois que le cycle vapeur est terminé, le cycle de la purée sera exécuté automatiquement pendant 30 secondes, puis l'appareil s'éteindra. Si vous utilisez la fonction "vapeur" uniquement, une fois que le cycle vapeur est terminé, l'appareil émet un bip puis s'éteindra.

ATTENTION: L'excès d'eau peut s'accumuler dans le pichet pendant la cuisson, vider l'excès d'eau du pichet avant de mixer les aliments en appuyant sur le bouton "STOP" avant que l'heure de la cuisson vapeur arrive à "0:00". L'excès d'eau peut être éjecté du couvercle pendant le mixage.

6. Si une consistance lisse est nécessaire, appuyez et maintenez le bouton "PULSE" pour mixer jusqu'à ce que les ingrédients soient à la consistance désirée. Vous devrez appuyer sur une fonction pour recommencer le mixage.

ATTENTION: Ne pas utiliser PULSE pendant plus de 1 minute. Après 1 minute, laisser le moteur reposer pendant au moins deux minutes pour permettre au moteur de refroidir.

REMARQUE: Un menu doit être affiché sur l'écran d'affichage pour activer le PULSE. Appuyez sur une touche de fonction (STEAM, STEAM + PUREE ou ▲▼) puis appuyez sur PULSE.

REMARQUE: Lorsque le bouton "PULSE" est maintenu l'heure sur l'écran d'affichage compte à rebours pendant 30 secondes, puis l'appareil retourne alors en mode veille.

7. Porter des gants de cuisine, tenir la poignée du couvercle et tournez le couvercle dans le sens horaire pour déverrouiller. Soulevez et inclinez-le de sorte qu'il s'ouvre loin de vous, pour éviter que la vapeur vienne vers vous.

ATTENTION: Soyez prudent lorsque vous ouvrez le couvercle, car de la vapeur peut encore s'accumuler dans le pichet.

ATTENTION: Assurez-vous que la lame a complètement cessé de tourner avant de retirer le couvercle du pichet.

8. Pour enlever le pichet de la base moteur, en tenant la poignée tourner dans le sens horaire et soulever. ***ATTENTION: Ne touchez pas le pichet en verre car il sera chaud après la cuisson à la vapeur, ne maintenez la cruche que par la poignée.***

CONSEILS D´UTILISATION IMPORTANTS

- Laver les fruits et légumes avant de les cuisiner. Choisissez des fruits murs et épluchez les (si besoin penser aussi à toujours les dénoyauter ou enlever les trognons dans le cas des pommes).
- Coupez les ingrédients en morceaux de 1 à 2 centimètres avant de les placer dans le pichet. Des morceaux plus petits et de taille homogène cuiront mieux et plus rapidement ce qui vous permettra d´obtenir une bonne texture.
- Les pommes de terre deviennent gluantes lorsque vous les mixez trop, il est donc préférable de les mixer avec la fonction PULSE après la cuisson pour mieux contrôler la consistance.
- Vous pouvez mixer des banaes ou des avocats avec le Baby Food Express. Utilisez la fonction PULSE.
- Les légumes racines se prêtent très bien à la cuisson vapeaur et aux purées combinées. Coupez les en petits morceaux pour éviter les grumeaux.
- Jeter les jus de cuisson avant de mixer pour obtenir des consistances plus épaisses.
- Toujours s´assurer de bien cuire les viandes aux températures adquates. Le poulet doit se cuire à 75°C, le bouef à 77°C et le poisson à 65°C. Vous pouvez vérifier la température avec un termomètre de cuisson pour vous assurer que la viande est bien cuite.

QUANTITES ET MESURES RECOMMANDEES

Servez vous du tableau ci-dessous pour vous guider dans les quamtités et mesures recommandees pour Baby Food Maker.selon les ingredients.

Type de Nourriture	Quantité recommandée	Preparation recommandée
Pomme	300g or 2 petites pommes	Éplucher, enlever le trognon et couper en morceaux de 2 cm
Broccoli	200g	Rinser et couper en morceaux de 2 cm
Carrotte	300g or 2 carrottes moyennes	Éplucher et couper en morceaux de 2 cm
Choufleur	200g	Rinser et couper en morceaux de 2 cm
Poulet	300g or 2 petits filets	Désosser et couper en morceaux de 1cm
Grains de maïs	150g	Doivent être mûrs ou bien en conserve
Epi de Maïs	250g or 2 petits épis	Couper en morceaux et cuire à la vaoeur sans les mixer
Poisson	300g fillet	Désosser et couper en morceaux de 1cm
Nectarine	250g or 2 petites nectarines	Doivent être mûres, épluchées, dénoyautées et coupées en morceaux de 2cm
Pêche	250g or 1 grande pêche	Doivent être mûres, épluchées, dénoyautées et coupées en morceaux de 2cm
Poire	300g or 2 petites poires	Doivent être mûres, épluchées, dénoyautées et coupées en morceaux de 2cm
PEAS (décossés)	150g (frais ou congelés)	Rincer
Petits pois en cosse	150g	Couper les extrémités de la cosse avant de cuire à la vapeur
Pommes de terre	200-300g	Éplucher et couper en morceaux de 2 cm
Citrouille	200g	Éplucher et couper en

		morceaux de 2 cm
Haricot verts	150g	Couper les extrémités de la cosse avant de cuire à la vapeur
Patate douce	200-300g	Éplucher et couper en morceaux de 2 cm
Courgette	300g or 2 grandes courgettes	Couper en rondelles de 1cm

IMPORTANT: Il est recommandé de ne pas remplir plus de la moitié du pichet avec des ingrédients solides.

ATTENTION: Toujours surveiller le niveau des purees avanc le mixage pour éviter que du liquide déborde pendant le mixage.

SUGGESTIONS de COMBINAISON DE SAVEURS pour le BABY FOOD EXPRESS

Puree de broccoli & choufleur	Lavez et coupez le broccoli el le choufleur en cubes de 2 cm avant de les cuire avec la fonction BROCCOLI, STEAM PUREE Eliminez le jus de cuisson pour une purée plus épaisse avant d´atteindre la fonction PUREE.
Purée pomme carrote	Lavez et épluchez deux carrottes et coupez les en cubes de 2 cm avant de les cuire à la vapeur pendant 10 minutes. Lavez et épluchez 1 pomme en enlevez le trognon avant de la couper en cubes de 2 cm. Ajoutez la pomme aux carroters et cuire 8 minutes de plus. Eliminez le jus de cuisson pour une purée plus épaisse et mixez avec la fonction PULSE pendant 30 secondes ou plus si besoin jusqu`à obtenir la conscitance desiree.
Trio de légumes.	Lavez et épluchez 1 pomme de terre et deux carrottes et coupez les en cubes de 2 cm avant de les cuire à la vapeur pendant 12 minutes. Eliminez l´eau de cuisson et ajoutez un tasse de brocoli rincé et coupé. Cuisez à la vapeur pendant 8 minutes de plus

	avant de mixer en utilisant la fonction PULSE pendant 30 secondes et répéter si besoin jusquà obtenir la consistance désirée.
Poulet & citrouille	Rinsez un blanc de poulet désossé et coupez le en cubes de 2 c. Lavez et épluchez un morceau de citrouille et coupez la en cubes de 2 cm. Selectiones l´option CHICKEN, STEAM+PUREE. Si vou voulez un purée épaisse n´oubliez pas d´éliminer l´eau de cuisson avant d´arriver à l´étape PUREE.

* Toujours s´assurer de bien cuire les viandes aux températures adquates. Le poulet doit se cuire à 75°C, le bouef à 77°C et le poisson à 65°C. Vous pouvez vérifier la température avec un termomètre de cuisson pour vous assurer que la viande est bien cuite.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE RAPIDE:

1. Après chaque utilisation, remplissez le pichet à moitié avec de l´eau tiède et une ou deux goutes de liquide vaisselle, placez le couvercle et appuyez sur PULSE pendant 30 secondes. La force du moteur nettoie à la fois le pichete les lames.
2. Rincez et séchez bien.

POUR UN NETTOYAGE PLUS APPROFONDI:

1. Avant le nettoyage, débranchez l´appareil.
2. Dégagez le pichet de la base moteur.
3. Sortez la lame du pichet avec grande précaution.

ATTENTION: les lames sont tranchantes et doivent être manipulées avec précaution.

4. Rinsez le pichet avec de l´eau.
5. Une fois le couvercle enlevé, laissez sécher le pichet à l´envers sur une surface plane et propre.
6. Si le pichet est assemblé, démontez le en suivant les instructions ci-dessous.
7. Délogez l´arbre de transmission du pichet en le tournant dans le sens des aiguilles d´une montre avnt de le soulever.

8. Rinsez l´arbre de transmission et nettoyez le avec un chiffon ou une éponge. Faites attention de ne pas égarer le joint de l´arbre de transmission lors du nettoyage. Rinsez bien et laissez sécher à l´air libre.

IMPORTANT: Ne pas placer l´arbre de transmission ou le joint de l´arbre de transmission dans le lave-vaisselle

9. Lavez le pichet avec de l´eau tiède et savonneuse.

IMPORTANT: Ne pas laver le pichet au lave-vaiselle.

10. Les accessoires pouvant être lavés au lave vaisselle sont marque du simbole suivant:
11. Lavez le couvercle et la lame avec de l´eau tiède et savonneuse ou dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

ATTENTION: Enlevez l´arbre de transmission du pichet avant de le laver.

12. Le réservoir d´eau est chaud après utilisation, attendez qu´il refroidisse, avant de soulever le moteur. Videz le réservoir après chaque utilisation, nettoyez, rincez et laissez s´cher avant de le ranger.
13. Pour nettoyer le réservoir à eau, remplissez le avec de lé au savonneuse, replacez le bouchon, agitez vigoureusement, rincez bien et laissez secher complètement avant de replacer le bouchon.
14. Pour nettoyer le réservoir à vapeur, debouchez le réservoir en tournant le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d´une montre avant de le soulever. Nettoyer le réservoir à vapeur avec un chiffon humide après chaque utilisation. Replacez le couvercle du réservoir à vapeur en alignant les entailles du couvercle avec celles du réservoir avant de tourner dans le sens des aiguilles d´une montre.
15. Nettoyez tous les accessoires et sechez les soigneusement avant de les ranger.

IMPORTANT:

- Ne pas tremper les parts du pichet dans des liquides bouillants ni verser de liquides bouillants dans le pichet.
- Ne pas immerger la base moteur dans de l´eau ou tout autre liquide. Si du liquide venait à se renverser sur la base moteur, éteignez l´appareil immédiatement, débranchez-le et essuyez bien .

- Eliminer les tâches resistantes en frottant avec un chiffon doux et du détergent non abrasif.

NOTE: Si du liquide venait à se renverser sur la base moteur, éteignez l´appareil immédiatement, débranchez-le et essuyez bien. Ne pas utiliser de détergents ou objest abrasifs pour le nettoyage.

DEPANNAGE

ETAT	Cause Possible	Solution Possible
L´appareil ne démarre pas.	Le couvercle n´est pas bien fermé ou bien la sureté du pichet n´est pas correctement enclenchée sur la base moteur.	Tournez au maximum le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d´une montre et vérifiez que le pichet est correctement enboité sur la base moteur.
	Le réservoir d´eau est vide. (L´appareil émet un bip repété pour indiquer que le réservoir est vide)	Remplissez le réservoir
La machine s´arrête pendant son utilisation.	Le réservoir d´eau est vide. (L´appareil émet un bip repété pour indiquer que le réservoir est vide)	Remplissez le réservoir d´eau
	Le vérouillage de sécurité du pichet s´est désangagé de la base.	Tournez au maximum le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d´une montre et vérifiez que le pichet est correctement enboité sur la base moteur.

La purée a une consistence irrégulière	Les morceaux d´aliments crus sont trop grands.	Coupez les ingrédienst en morceaux de 1 à 2 cm avant de les placer dans le pichet.
	Quantité d´eau insuffisante	Ajoutez de l´eau, du lait ou tout autre liquide après la cuisson vapeur et mixez de nouveau.
	Temps de mixage insuffisant.	Mixez à nouveau à l´aide du bouton PULSE .
	Cuisson vapeur insufisante	Utilisez le mode Steam manuel pour cuire plus longtemps.
Purée trop liquide après le mixage	Quantité d´eau est excessive.	Après la cuisson vapeur, enlevez le surplus d´eau avant de mixer.
Fuite sous l´appareil	Le joint de l´arbre de transmission est mal placé dans le pichet.	Vérifiez que le joint de l´arbre à transmission est bien placé dans le pichet
Fuite près du réservoir à eau	Les fermetures des réservoirs à eau et à vapeur ne sont pas bien serrées.	Vérifiez que les fermetures des réservoirs à eau et à vapeur ne sont pas bien serrées.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, surtout en présence d´enfants, des précautions de base doivent toujours être observées, y compris celles qui suivent.

Veuillez lire les instructions ci-dessous et les respecter pendant l´utilisation de l´appareil.

1. Pour éviter les risques d´électrocution, ne jamis immerger le cable d´alimentaion ou la base moteur dans l´eau ou tout autre liquide.

2. Ne pas utiliser dans la salle de bains ou à proximité de toute source d´eau.
3. Ne pas utiliser en extérieur.
4. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par de jeunes enfants. Les personnes non familiarisées avec cet appareil ou souffrant d´un handicap physique ou mental doivent être supervisées de manière adéquate par une personne responsable afin de s'assurer qu'ils peuvent utiliser l'appareil en toute sécurité.
5. Veillez à ne pas vous blesser lorsque vous manipules les lames. Saisissez les lames par les parties plastique et non coupantes.
6. Laissez au moins 7,5 cm (3 pousses) d´espace libre au tour de l´appareil pendant son utilisation.
7. Pour éviter que la vapeur et la chaleur dégagées pendant l´utilisation néndommage votre installation, veillez à ne pas placer l´aapareil directement sous un placard.
8. L´appareil dégage de la vapeur et sa surface chauffe pendant l´utilisation. Utiliser une manique pour toute manipulation pour éviter de vous bruler.
9. Soyez extrêmement prudents lorsque vous manipulez le pichet contenant un liquide chaud et lorsque vous enlevez le couvercle. Utiliser une manique pour éviter de vous bruler.
10. Toujour éteindre et débrancher l´appareil avant de l´assembler, de le démonter ou de le nettoyer.
11. Toujour éteindre et débrancher l´appareil lorsque vous ne l´utilisez pas.
12. Pour éteindre l´appareil appuyez sur le bouton STOP. Pour le débrancher, veillez à tirer sur la prise et jamais surr le cable d´alimentation.
13. Ne jamais utiliser un appareil dont le cable d´alimentation ou la prise sont endommagés. De même, si l´appareil a montré un quelconque disfonctionnement, souffert une chute ou tout autre dommage, veillez à le faire vérifier puis réparer ou remplacer si besoin au près du service après vente avant de l´utiliser à nouveau.
14. Cet appareil ne doit pas être réparé par l´utilisateur. Si le cable d´alimentation est endommagé, veillez à le faire remplacer par le fabricant ou un réparatuer qualifié pour éviter tout danger.

15. Les lames sont très aiguisées. Soyex très prudent lorsque vous videz le contenu du pichet ou lorsque vous nettoyez ce dernier pour éviter de vous couper.
16. Avant de brancher l´appareil vérifiez que le pichet en verre a été correctement assemblé et placé sur la base moteur avec son couvercle.
17. Ne pas faire tourner l´appareil avec un pichet vide.
18. Laisser refroidir les préparations chaudes avant de les verser dans un récipient en verre froid. Verser un liquide chaud dans un récipient en verre froid peut faire craquer le verre si la différence de tempétaure est trop importante.
19. Attendez que les lames s´arrêtent complètement avant d´enlever le couvercle ou de retire le pichet de la base.
20. Débranchez l´appareil avant de manipuler tout accessoire qui bouge pendant l´utilisation.
21. Ne pas placer sur une surface inclinée ou instable.
22. Ne pas faire tourner le moteur en continu pendant plus d´une minute. Laisser le moteur refroidir pendant au moins deux minutes entre chaque utilisation continue d´une minute.
23. Veillez à ne pas laisser le cable pendre de la table ou le plan de travail.
24. Ne jamais placer l´appareil près ou sur une source de chaleur.
25. Ne pas utiliser cet appareil pour tout autre effet que celui pour lequel il a été conçu. Une mauvaise utilisation de l´appareil pourrait s´avérer dangereuse et causer des blessures.
26. Cet Appareil n´est pas un jouet. Les enfants doivent être supervisés `tout moment pour veiller à ce qu´ils ne jouent pas avec cet appareil.
27. Cet appareil n´a pas été conçu pour fonctionner avec un minuteur ou un système de commande à distance annexes.
28. Pour plus de sécurité, il est conseillé d´équiper votre installation électrique d´un interrupteur de sécurité, si ce n´est pas déjà le cas. Vous pouvez demander conseil à un électricien.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CET APPAREIL EST EXCLUSIVEMENT PREVU POUR L´USAGE DOMESTIQUE

ENVIRONNEMENT

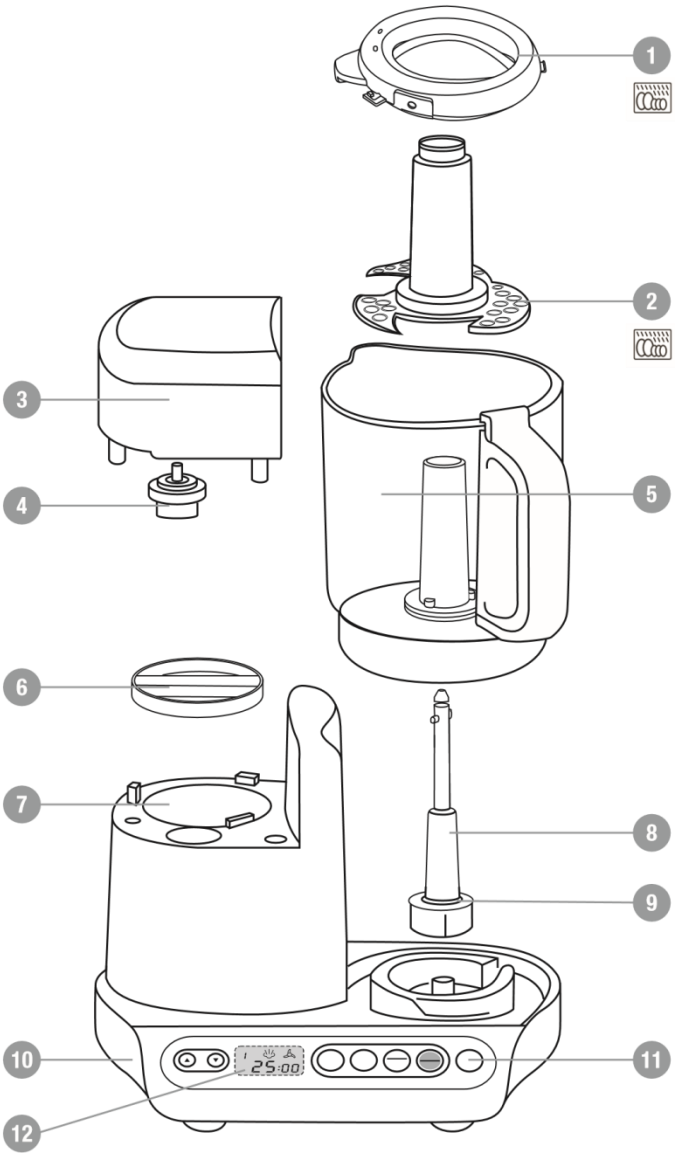
ATTENTION :
Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers. Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements. En effet, les produits électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés. Le symbole ci-contre indique que les équipements électriques et électroniques font l'objet d'une collecte sélective, il représente une poubelle sur roues barrée d'une croix.

Fabriqué pour et importé par : Adeva SAS 8 rue Marc Seguin 77290 Mitry-Mory FRANCE
www.hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél. 01 64 67 00 01

DEUTSCH

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf. Geben Sie diese Inforamtion weiter falls sie das Gerät an Dritte übergeben. Bei der Verwendung von Elektorgeräten

1. Jug lid
2. Blade
3. Water tank
4. Water tank cap
5. Jug
6. Steam tank lid
7. Steam tank
8. Drive shaft
9. Drive shaft gasket
10. Motor unit
11. Control panel
12. Display screen
13. Dishwasher safe



immer die Grundlegenden Sicherheitsregeln beachten.

SCHALTTAFEL

ÜBER IHR BABY FOOD EXPRESS

Die Einführung von Feststoffen für die Ernährung eines Babys ist ein wichtiger Bestandteileil des Wachstums und der Entwicklung. Doch täglich die Zeit zu finden zum vorbereiten und zum kochen nahrhafter Lebensmittel kann schwierig sein. Der Baby Food Maker kann Ihnen hierbei helfen - es gart und püriert Zutaten in einer Kanne um so frische und gesunde Babynahrung zu erhalten.

Wenn man zunächst Ihrem Baby feste Nahrung gibt, ist es wichtig, dass das Essen leicht verdaulich ist und keine allergische Reaktion hervorruft. Es ist auch wichtig immer den Richtlinien Ihres Arztes zu folgen um so zu wissen, wann und wie Sie Ihrem Baby neue Nahrungsmittel zuführen.

Um zu beginnen, sollten die Zutaten gut gedämpft und püriert werden, bis sie ganz flüssig sind und eine glatte samtige Konsistenz haben. Im Laufe der Zeit, immer gröbere Nahrung zuführen um so die Kaumotorik Ihres Kindes zu entwickeln.

Zudem ist wichtig, dass die Temperatur der Lebensmittel immer lauwarm oder bei Raumtemperatur ist wenn sie Ihr Baby füttern. Bitte denken Sie daran, die Temperatur der Speisen vor dem Servieren zu testen.

Vor dem ersten Gebrauch

Achtung: Gehen sie vorsichtig mit den Klingen um

- Vorsichtig alle Inhalte aus der Box entfernen.
- Seien Sie sehr vorsichtig beim Auspacken der Klingen

- Da einige Teile separat verpackt sind, überprüfen Sie bitte alle Einzelteile, um sicherzustellen, dass Sie alles ausgepackt haben.
- Demontieren und reinigen Sie alle Teile, wie im Abschnitt "REINIGUNG UND PFLEGE" in diesem Handbuch beschrieben steht:
- Es besteht ein klarer Schutzfilm auf der Steuertafel, welcher auf Wunsch entfernt werden kann.
- Wählen Sie eine ebene, trockene Arbeitsplatte auf dem das Gerät benutzt werden soll, so dass Luft von allen Seiten heran kommt, um so für eine ausreichende Belüftung und einen sicheren Abstand zu heißen Flächen zu sorgen.
- Um Schäden durch Dampf und Wärme zu verhindern, stellen Sie sicher, dass das Gerät im Einsatz nicht direkt unter Schränken steht.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät nach Benutzung vom Strom getrennt ist.

Montage des BABY FOOD EXPRESS

Die Kanne

1. Mit dem entfernten Kannendeckel, die Kanne nach oben auf eine flache Bank oder einen Tisch stellen.
2. Stellen Sie sicher, dass die Dichtung der Antriebswelle an Ort und Stelle ist und fest an der Basis der Antriebswelle sitzt. Dies wird verhindern, dass das Gerät undicht wird.
3. Setzen Sie die Antriebswelle in die Basis der Kanne und drehen Sie, während sie die Antriebswelle nach unten drücken, gegen den Uhrzeigersinn bis sie einrastet.

WICHTIG: Achten Sie darauf, dass die Antriebswelle und die Antriebswellendichtung richtig eingesetzt sind und vor dem Dämpfen oder dem Mischen in die Kanne eingerastet ist. Die Verwendung des Geräts ohne die Antriebswelle und die Dichtung könnte zu Schäden an der Kanne, Dichtung und der Motoreinheit führen.

4. Drehen Sie die Kanne richtig herum und legen Sie ihn auf die Motoreinheit mit dem Griff direkt nach vorne über die STOP-Taste. Einmal sicher auf der Motoreinheit, gegen den Uhrzeigersinn drehen bis sie vollständig und hörbar einrastet

ACHTUNG: die Klinge vorsichtig behandeln. Der Ansatz ist sehr scharf. Seien Sie vorsichtig bei der Handhabung und Lagerung.

5. Halten Sie die Klinge am Plastikteil und legen Sie sie vorsichtig in die Mitte der Kanne über der Antriebswelle und schieben Sie Richtung Boden der Kanne.
6. Fügen Sie die gewünschten Zutaten in die Kanne. Beziehen sich auf die Mengen und Zutaten nach Empfehlungen der Tabelle auf Seite 11.
7. Setzen Sie den Deckel auf die Kanne mit der Ausgusshülse des Deckels auf der Rückseite des Bechers.
8. Schließen Sie den Kannendeckel, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen (folgen Sie dem Richtungspfeil auf dem Deckel zum verriegeln), um zu gewährleisten das die Sicherheitsverriegelung auf dem Kannendeckel vollständig in die Motoreinheit und die Lasche einrastet und fest mit dem Griff veriegelt ist.

WICHTIG: Das Gerät funktioniert nicht, bis die Sicherheitsverriegelung auf dem Deckel aktiviert und die Kanne richtig eingerastet ist.

Funktion Sicherheitsschalter

Der Baby Food Express verfügt über einen Sicherheitsschalter. Wenn der Deckel geöffnet oder die Kanne von der Motoreinheit während des Betriebs entfernt wird, wird das Gerät automatisch abgeschaltet.

Der Wasser Tank

1. Entfernen Sie den Wassertank, indem Sie ihn gerade nach oben weg von der Motoreinheit abnehmen.
2. Drehen Sie es auf den Kopf, drehen Sie den Wassertankverschluss im Uhrzeigersinn und ziehen ihn dann nach oben um ihn zu öffnen.
3. Füllen Sie den Wassertank mit Wasser und setzen Sie die Kappe auf, indem Sie die Kerben auf der Kappe mit den Lücken in der Tanköffnung justieren. Drehen sie im Uhrzeigersinn, um sie zu verriegeln.
4. Stellen Sie sicher, dass der Deckel auf dem Motorblock eingerastet ist um danach den Wasserbehälter auf die Motoreinheit fest an Ort und Stelle runter zu drücken.

HINWEIS: Falls sich nicht genug Wasser im Tank befindet, gibt das Gerät wiederholt einen piepton von sich.

Schutz vor Überhitzung

Der Baby Food Express hat einen Überhitzungsschutz. Wenn die Dampfkammer / Wassertank während des Betriebs trocken läuft, wird die Heizleistung abgeschaltet und das Gerät gibt wiederholt einen Signalton ab. Fügen Sie Wasser in den Wassertank, um den Betrieb wieder aufzunehmen.

WICHTIG:

- Es wird empfohlen, dass der Wassertank gefüllt ist, wenn die Vorrichtung kalt ist.
- Nach Gebrauch lassen Sie das Gerät kurz ruhen, bevor Sie den Wassertank kühlen, da sich immer noch Dampf und Wärme im Wassertank befindet.

WIE MANN DEN BABY FOOD EXPRESS MANUELL BEDIENT:

Die manuellen Funktionen können verwendet werden, wenn die vorprogrammierten Menüfunktionen und Timings nicht Ihren gewünschte Kochvorlieben oder Inhaltsstoffen entsprechen.

MANUELL DAMPF + PÜRIEREN

Mit Hilfe dieser Funktion werden Zutaten für die gewählte Zeit gedämpft und danach automatisch alle 30 Sekunden gemischt.

1. Schließen Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken Sie “DÄMPFEN+PÜRIEREN” wiederholt, bis die gewünschte Garzeit ausgewählt ist und auf dem Anzeigebildschirm angezeigt wird. Mit jedem Tastendruck wird die Zeit in 5-Minuten-Schritten bis maximal 30 Minuten erhöht. Alternatief können Sie auch die “▲▼” Knöpfe benutzen um die Zeit minütlich einzustellen.
3. Drücken Sie die Taste "START" um den Dampfkreislauf zu beginnen.

WICHTIG: Achten Sie darauf, dass zu jeder Zeit wegen des Dampfaustrittes die Oberseite des Kannendeckels frei ist, da austretender Dampf extrem heiß ist und so zu Verbrühungen führen kann.

HINWEIS: Drücken Sie die STOP-Taste zu jeder Zeit, um die aktuelle Funktion zu stoppen.

4. Sobald der Dampfkreislauf geschlossen ist, wird der Pürierzyklus noch automatisch für 30 Sekunden laufen bevor sich das Gerät ausschaltet.

ACHTUNG: Überschüssiges Wasser kann sich wärhend des Kochens in der Kanne sammeln, überschüssiges Wasser kann bevor die Garzeit auf "0:00" durch drücken der "STOP" Taste geleert werden. Überschüssiges Wasser kann aus dem Deckel während des Mischens durch den Raum spritzen.

Wenn eine milde Konsistenz erforderlich ist, drücken und halten Sie die "PULSE" Taste bis die Zutaten die gewünschte Konsistenz erreichen. Sie müssen eine andere Funktion drücken um erneute mit dem mischen zu beginnen.

ACHTUNG: Betreiben Sie die Pürierfunktion nicht länger als 1 Minute. Lassen Sie den Motor nach einer Minute für mindestens 2 Minuten ruhen damit sich der Motor abkühlen kann.

Hinweis: Ein Menü muss auf dem Display erscheinen um pulsieren zu aktivieren. Drücken Sie eine Funktion (DÄMPFEN, DÄMPFEN + PÜRIEREN oder ▲▼) und drücken Sie danach auf pulsieren.

HINWEIS: Bei gedrückter "PULSIEREN" Taste läuft ein 30 Sekunden Countdown, danach geht das Gerät in den Standby Modus.

5. Tragen Sie einen Ofenhandschuh, halten Sie den Deckelgriff gut fest und drehen sie den Deckel im Uhrzeigersinn. Heben und drehen Sie den Deckel vorsichtig um zu verhindern, dass Dampf in Ihr Gesicht kommt.

ACHTUNG: Achten Sie beim öffnen des Deckels darauf das sich in ihm noch Dampf befinden könnte. ACHTUNG: Achten Sie darauf, dass die Klingen vollständig stoppen bevor Sie den Deckel entfernen.

6. Um die Kanne von der Motoreinheit zu entfernen, drehen und heben Sie den Griff im Uhrzeigersinn an.

ACHTUNG: die Glaskanne ist nach dem Dämpfen heiß. Berühren Sie nicht die Kanne sondern nur den Griff.

MANUELL DÄMPFEN

Benutzen Sie diese Funktion nur zum Dämpfen und ohne automatisches pürieren.

1. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie das Gerät ein
2. Drücken Sie "Dampf", bis die gewünschte Garzeit ausgewählt und auf dem Bildschirm angezeigt wird. Mit jedem Tastendruck wird die Zeit in

   5-Minuten-Schritten bis maximal 30 Minuten erhöht. Alternativ können Sie auch die “▲▼” Knöpfe benutzen um die Zeit minütlich einzustellen.
3. Drücken Sie "START" um mit den Dampfkreislauf zu beginnen. Nachdem das Dämpfen abgeschlossen ist, schaltet sich das Gerät nach dem Piepton automatisch ab.
4. Bei Bedarf können Sie jetzt Zutaten zufügen, drücken Sie mischen und halten Sie die "PULSIEREN" Taste, bis die Zutaten die gewünschte Konsistenz erreichen. Sie müssen eine andere Funktion drücken um erneute mit dem Mischen zu beginnen.

ACHTUNG: Überschüssiges Wasser kann sich während des Kochens in der Kanne sammeln, entleeren sie das überschüssige Wasser bevor sie mit dem Mischen der Nahrung fortfahren. Wasser könnte während des mischens aus dem Deckel austreten.

ACHTUNG: Betreiben Sie die Pürierfunktion nicht länger als 1 Minute. Lassen Sie den Motor nach einer Minute für mindestens 2 Minuten ruhen damit sich der Motor abkühlen kann.

Hinweis: Ein Menü muss auf dem Display erscheinen um pulsieren zu aktivieren. Drücken Sie eine Funktion (DÄMPFEN, DÄMPFEN + PÜRIEREN oder ▲▼) und drücken Sie danach auf pulsieren.

HINWEIS: Bei gedrückter "PULSIEREN" Taste läuft ein 30 Sekunden Countdown, danach geht das Gerät in den Standby Modus.

7. Tragen Sie einen Ofenhandschuh, halten Sie den Deckelgriff gut fest und drehen sie den Deckel im Uhrzeigersinn. Heben und drehen Sie den Deckel vorsichtig um zu verhindern, dass Dampf in Ihr Gesicht kommt.

ACHTUNG: Im Deckel könnte sich noch Dampf befinden, achten Sie beim Öffnen des Deckels darauf.

ACHTUNG: Achten Sie darauf, dass die Klingen vollständig stoppen bevor Sie den Deckel entfernen.

8. Um die Kanne von der Motoreinheit zu entfernen, drehen und heben Sie den Griff im Uhrzeigersinn an.***ACHTUNG: die Glaskanne ist nach dem Dämpfen heiß. Berühren Sie nicht die Kanne sondern nur den Griff.***

MANUELL PULSIEREN (MISCHEN)

Verwenden Sie diese Funktion, um Zutaten zu einer bevorzugten Konsistenz mischen.

Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie das Gerät ein.

1. Stellen Sie sicher dass der Deckel sicher auf der Kanne sitzt. Drücken Sie eine beliebige Funktionstaste (DAMPF, DAMPF+PÜRIEREN ODER ▲▼) um das Gerät aus dem Standby-Modus zu nehmen drücken Sie die "Pulsieren" Taste bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

ACHTUNG: Überschüssiges Wasser kann sich während des kochens in der Kanne sammeln, entleeren sie das überschüssige Wasser bevor sie mit dem mischen der Nahrung fortfahren. Wasser könnte während des mischens aus dem Deckel austreten.
ACHTUNG: Betreiben Sie die Pürierfunktion nicht länger als 1 Minute. Lassen Sie den Motor nach einer Minute für mindestens 2 Minuten ruhen damit sich der Motor abkühlen kann.

HINWEIS: Bei gedrückter "PULSIEREN" Taste läuft ein 30 Sekunden Countdown, danach geht das Gerät in den Standby Modus.

2. Tragen Sie einen Ofenhandschuh, halten Sie den Decklgriff gut fest und drehen sie den Deckel im uhrzeigersinn. Heben und drehen Sie den Deckel vorsichtig um zu verhindern, dass Dampf in Ihr Gesicht kommt.

ACHTUNG: Im Deckel könnte sich noch Dampf befinden, achten Sie beim öffnen des Deckels darauf.

ACHTUNG: Achten Sie darauf, dass die Klingen vollständig stoppen bevor die den Deckel entfernen.

3. Um die Kanne von der Motoreinheit zu entfernen, drehen und heben Sie den Griff im Uhrzeigersinn an.***ACHTUNG: die Glaskanne ist***

nach dem Dämpfen heiß Berühren Sie nicht die Kanne sondern nur den Griff.

VERWENDUNG DER VORPROGAMMIERTEN EINSTELLUNGEN

Der Baby Food Express ist, um die besten Kochergebnis für verschiedene Lebensmittel zu bekommen, mit bestimmten Einstellungen vorprogrammiert. Die vorprogrammierten Einstellungen und Zeiten sind wie folgt;

ZUTAT	**ZEIT (Minuten)**
Äpfel	20:00
Broccoli	20:00
Karotten	25:00
Hühnchen	25:00
Kartoffeln	20:00
Kürbis	20:00
Grüne Bohnen	20:00
Erbsen	15:00
Süße Kartoffeln	20:00
Zucchini	15:00

1. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken Sie die “MENÜ ▲▼”Tasten um zwischen den verschienden Zutaten mit vorprpgramierten Zeiten zu wählen (siehe Tabelle oben).
3. Wenn die gewünschte Zutat auf dem Bildschirm erscheint, drücken Sie die gewünschte Funktion: "DAMPF" oder "DAMPF + PÜRIEREN" einmal. Drücken Sie "START" und der Dampfkreislauf beginnt.

WICHTIG: Achten Sie darauf, dass zu jeder Zeit wegen des Dampfaustrittes die Oberseite des Kannendeckels frei ist, da austretender Dampf extrem heiß ist und so zu Verbrühungen führen kann.

4. Falls "DAMPFEN + PÜRIEREN" gewählt wurde, schaltet sich das Gerät nach 30 Selunden automatische ab sobald der Dampfkreisluaf abgeschlossen ist. Wenn sie nun die Funktion "DAMPF" verwenden, wird das Gerät ein akustistisches Siganl abgeben.

ACHTUNG: Überschüssiges Wasser kann sich wärhend des Kochens in der Kanne sammeln, überschüssiges Wasser kann bevor die Garzeit auf "0:00" durch drücken der "STOP" Taste geleert werden. Überschüssiges Wasser kann aus dem Deckel während des Mischens durch den Raum spritzen

5. Wenn eine milde Konsistenz erforderlich ist, drücken und halten Sie die "PULSE" Taste bis die Zutaten die gewünschte Konsistenz erreichen. Sie müssen eine andere Funktion drücken um erneute mit dem mischen zu beginnen.

ACHTUNG: Betreiben Sie die Pürierfunktion nicht länger als 1 Minute. Lassen Sie den Motor nach einer Minute für mindestens 2 Minuten ruhen damit sich der Motor abkühlen kann.

Hinweis: Ein Menü muss auf dem Display erscheinen um pulsieren zu aktivieren. Drücken Sie eine Funktion (DÄMPFEN, DÄMPFEN + PÜRIEREN oder ▲▼) und drücken Sie danach auf PULSIEREN.

HINWEIS: Bei gedrückter "PULSIEREN" Taste läuft ein 30 Sekunden Countdown, danach geht das Gerät in den Standby Modus.

6. Tragen Sie einen Ofenhandschuh, halten Sie den Decklgriff gut fest und drehen sie den Deckel im uhrzeigersinn. Heben und drehen Sie den Deckel vorsichtig um zu verhindern, dass Dampf in Ihr Gesicht kommt.

VORSICHT: Achten Sie beim öffnen des Deckels darauf, das sich in ihm noch Dampf befinden könnte.

ACHTUNG: Achten Sie darauf, dass die Klingen vollständig stoppen bevor die den Deckel entfernen.

7. Um den Krug von der Motoreinheit zu entfernen, halten Sie den Griff im Uhrzeigersinn, drehen Sie ihn und heben ihn an. **ACHTUNG:** ***ACHTUNG: die Glaskanne ist nach dem Dämpfen heiß Berühren Sie nicht die Kanne sondern nur den Griff.***

WICHTIGE BENUTZERHINWEISE

- Waschen Sie Obst und Gemüse gründlich vor dem Kochen. Wählen Sie reife Früchte, schälen sie und entfernen Gruben, Samen und Kerne.
- Schneiden Sie die Zutaten auf ca. 1-2 cm Stücke, bevor Sie sie in die Kanne geben. Kleinere Stücke von Lebensmitteln geben gleichmäßigen Dampf und mischen konsequenter, wodurch eine glatte Textur entsteht.
- Kartoffel werden klebrig, wenn Sie zu lange gemischt werden, so empfiehlt es sich, nach der Mischung von Dampf und Mischung Zyklus pulsieren. Dies ermöglicht es Ihnen, die Konsistenz zu überwachen .
- Sie können die Bananen oder Avocados oder anderes mischbares Obst in den Baby-Food Express mischen. Sie müssen eine Funktionstaste drücken, dann nur Puls, um bis zur gewünschten Konsistenz zu pürieren.
- Wurzelgemüse sind gut zu garen und zu mischen. Stellen Sie sicher, das Sie sie auf die gleiche Größe schneiden, um sicherzustellen, dass sie durchgängig und gegarrt werde, um Klumpen zu vermeiden.
- Gießen Sie überschüssige Flüssigkeit nach dem Dämpfen, wenn Sie eine dickere Konsistenz wollen, vor dem Mischen.
- Überprüfen Sie immer, dass das Fleisch durch und durch auf eine sichere Kerntemperatur gegart wird. Hühner sollten auf eine Innentemperatur von 75 ° C, Rind bis 77 ° C und Fisch bis 65 ° C gegart werden. Es wird empfohlen, dass Sie gekochtes Fleisch testen mit einem zuverlässigen Fleischthermometer, um sicherzustellen, das Lebensmittel sicher gekocht sind.

MENGE UND ANGABEN ZUM MESS EMPFEHLUNGEN

Beachten Sie die folgende Tabelle mit den empfohlenen Menge und Inhaltsstoff-Messungen bei Verwendung der Babynahrung-Hersteller.

LEBENSMITTELTYP	EMPFOHLENE MENGE	EMPFOHLENE VORBEREITUNG
APFEL	300g oder 2 kleineÄpfel	Schälen, entkernen und in 2cm Stücke schneiden
BROKKOLI	200g	Waschen & in 2cm Stücke schneiden
MÖHRE	300g oder 2	Schälen&in 2cm Stücke

	mittelgroße Möhren	schneiden
BLUMENKOHL	200g	Waschen & in 2cm Stücke schneiden
HÜNCHEN	300g oder 2 kleine Fillets	Knochenfreie Brustfillets, in 1cm Stücke schneiden
MAISKÖRNER	150g	Muss reif sein, oder benutze Konserve
MAISKOLBEN	250g oder 2 kleine Maiskolben	In Drittel schneiden und nur garen
FISCH	300g Fillet	Muss Knochenfrei sein, in 1cm Stücke schneiden.
NEKTARINE	250g oder 2 kleine Nektarinen	Muss reif sein, schälen, entkernen und in 2cm Stücke schneiden
PFIRSICH	250g oder 1 großer Pfirsich	Muss reif sein, schälen, entkernen und in 2cm Stücke schneiden
BIRNE	300g oder 2 kleine Pfirsiche	Muss reif sein, schälen, entkernen und in 2cm Stücke schneiden
ERBSEN (DOSE)	150g (Frisch oder gefroren)	Erst abspülen
ERBSEN (GANZE)	150g	Enden abschneiden vorm Garen
KARTOFFEL	200-300g	Schälen&in 2cm Stücke schneiden
KÜRBIS	200g	Schälen & in 2cm Stücke schneiden
GRÜNE BOHNE	150g	Enden abschneiden vorm Garen
SÜSSKARTOFFEL	200-300g	Schälen & in 2cm Stücke schneiden
ZUCCHINI	300g oder 2	In 1cm Ringe schneiden

	große Zucchini	

WICHTIG: Es wird nicht empfohlen, den Krug um mehr als die Hälfte mit Zutaten zu füllen.

ACHTUNG: Die Kochflüssigkeit immer beaufsichtigen beim Mischen- überschüssiges Kochflüssigkeit kann aus dem Deckel beim Mischen ausgeworfen werden.

VORSCHLÄGE FÜR GESCHMACKSKOMBINATIONEN FÜR DEN BABY FOOD EXPRESS

Brokkoli &Blumenkohlpüree	Brokkoli und Blumenkohl waschen. Schneiden Sie beides in 2 cm Stücke und drücken Sie die BROKKOLI- Einstellung STEAM&PUREE. Wenn Sie ein dickeres Püree möchten, etwas von dem Kochwasser abgießen, bevor es den Püree Zyklus erreicht.
Möhren Apfel Püree	Waschen, schälen und schneiden Sie 2 mittlere Karotten in 1 cm Stücke. Für 10 Minuten garen. Waschen, schälen und entkernen Sie 1 Apfel und würfeln ihn in 2 cm große Stücke. Fügen Sie den Apfel zu den Karotten und garen Sie es für weitere 8 Minuten. Gießen Sie etwas von der Kochflüssigkeit ab, wenn Sie einen dickeren Brei möchten. Mischen Sie mit PULSE 30 Sekunden, prüfen Sie die Konsistenz und mischen Sie wieder, falls erforderlich.
Triple the Veg	Waschen, schälen und in Würfel schneiden 1 Kartoffel und 2 Karotten und für 12 Minuten garen. Gießen Sie die Kochflüssigkeit ab und geben Sie 1 Tasse gewürfelte und gewaschenen Brokkoli hinzu. STEAM für weitere 8 Minuten und mischen mit PULSE 30 Sekunden, prüfen Sie die Konsistenz und mischen Sie wieder, falls erforderlich.
Huhn* &Kürbis	Spülen 1 knochenlose Hühnerbrust und Würfel in 2 cm Stücke. Waschen, schälen und schneiden Sie den Kürbis in 2cm Würfel. Wählen Sie die HUHN-Einstellung STEAM +

	PÜREE. Wenn Sie ein dickeres Püree möchten, gießen Sie etwas von dem Kochwasser ab, bevor es den Püree Zyklus erreicht.

* Überprüfen Sie immer, dass das Fleisch durch und durch auf einer sicheren Kerntemperatur gegart wird. Hühner sollte auf eine Innentemperatur von 75 ° C, Rind bis 77 ° C und Fisch bis 65 ° C gegart werden. Es wird empfohlen, dass Sie gekochtes Fleisch testen mit einem zuverlässigen Fleischthermometer, um sicherzustellen, das Lebensmittel sicher gekocht sind.

PFLEGE UND REINIGUNG

SCHNELLE REINIGUNG:

1. Nach jedem Gebrauch, befüllen Sie nur die Hälfte des Kruges mit warmem Wasser und fügen Sie ein oder zwei Tropfen Spülmittel hinzu, gben Sie den Deckel auf die Kanne und lassen Sie den Motor mit Hilfe der "Impuls" Taste für 30 Sekunden laufen. Der Mixer verwendet seine eigene Macht, um sowohl den Krug als das Messer-System zu reinigen.
2. Spülen und gründlich trocknen lassen.

ZUR BESSEREN REINIGUNG:

1. Vor der Reinigung des Gerätes ausschalten und aus der Steckdose ziehen.
2. Nehmen Sie die Kanne von der Motoreinheit.
3. Heben Sie die Klinge aus dem Krug von der Kunststoffplattform.

ACHTUNG: Die Messer sind scharf, seinen Sie vorsichtig.

4. Spülen Sie die Kanne mit Wasser.
5. Mit dem entfernten Deckel, stellen Sie die Kanne nach oben auf eine Bank oder einen Tisch.
6. Wenn der Krug montiert ist, demontieren Sie es mit den folgenden Anweisungen.
7. Entfernen Sie die Antriebswelle von der Basis der Kanne durch Drehen der Antriebswelle im Uhrzeigersinn und heben Sie sie heraus.
8. Spülen Sie die Antriebswelle mit warmem Wasser und reinigen Sie sie. Achten Sie darauf, die Antriebswellendichtung zu verlegen, während der Reinigung. Ausspülen und an der Luft trocknen.

WICHTIG: Stellen Sie nicht die Antriebswelle oder Antriebswellendichtung in der Spülmaschine.

9. Waschen Sie die Kanne mit warmem Seifenwasser.

WICHTIG: Stellen Sie die Kanne in der Spülmaschine.

10. Spülmaschinenfeste Teile sind auf Seite 4 mit einem Symbol gekennzeichnet.

11. Waschen Sie den Deckel und Messer in warmem Seifenwasser. Alternativ können diese Teile in der Spülmaschine gereinigt werden. Setzen Sie es nur auf den oberen Rang.

ACHTUNG: Achten Sie darauf, die Antriebswelle beim Waschen aus dem Krug zu entfernen.

12. Der Wassertank wird sofort nach Gebrauch heiß sein. Lassen Sie es vor dem Abheben von der Motoreinheit abkühlen. Leeren Sie den Wassertank nach jedem Gebrauch und lassen Sie ihn vor der Lagerung wieder auf die Motoreinheit trocknen.
13. Reinigen Sie den Wassertank, füllen Sie es mit warmem Seifenwasser, den Deckel wieder draufgeben und kräftig schütteln. Seifenwasser ausleeren und vor dem nächsten Gebrauch gründlich spülen.
14. Um den Boiler zu reinigen, entfernen Sie den Dampf-Tankdeckel durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn, und heben Sie ihn an. Wischen Sie den Boiler mit einem feuchten Tuch nach jedem Gebrauch ab. Ersetzen Sie den Dampftankdeckel indem Sie die Aussparungen an dem Dampftankdeckel auf der linken Seite der Registerkarte Öffnungen und drehen Sie im Uhrzeigersinn, um zu schließen.
15. Spülen Sie alle Teile gut aus und lassen Sie sie vor dem Lagern trocknen.

WICHTIG:

- Stellen Sie keine Krug Teile in kochende Flüssigkeiten oder gießen kochende Flüssigkeiten in die Kanne.
- Geben Sie die Motoreinheit nicht in Flüssigkeiten. Wischen Sie es mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gut ab.
- Hartnäckige Flecken durch Reiben mit einem feuchten Tuch und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel entfernen.

HINWEIS: Wenn Flüssigkeiten in Berührung mit der Motoreinheit kommen, sofort abschalten und von der Steckdose ziehen, mit einem feuchten Tuch abtrocken.

- Verwenden Sie keine rauen Scheuerschwämme oder Reinigungsmittel auf dem Zubehör.

FEHLERBEHEBUNG

Zustand	Möglicher Grund	Mögliche Hilfe
Maschine will nicht starten.	Sicherheitsverriegelung am Kannendeckel ist noch nicht vollständig in die Basis eingesetzt.	Stellen Sie sicher, das der Becherdeckel gegen den Uhrzeigersinn so weit wie möglich gedreht ist und Sicherheitsverriegelung am Kannendeckel vollständig in Sockel eingesetzt ist.
	Wasser- / Dampftank ist trocken. (Gerät gibt wiederholt einen Signalton, um anzuzeigen, dass der Dampftank trocken ist)	Fügen Sie Wasser in den Tank.
Maschine stoppt während des Betriebs	Steam Tank is dry. (Machine will beep repeatedly to indicate that the Steam Tank is Dry)	Add water to Water Tank.
	Sicherheitsverriegelung am Kannendeckel ist von der Basis gelöst worden.	Stellen Sie sicher, dass der Becherdeckel gegen den Uhrzeigersinn so weit wie möglich gedreht und Sicherheitsverriegelung am Kannendeckel vollständig in Sockel eingesetzt ist.
Fertige Püree Konsistenz ist nicht glatt, wie ich es möchte	Rohkost ist nicht fein genug ist gewürfelt, bevor Sie es in die Kanne geben.	Nahrung in kleinere Stücke schneiden, ca. 1-2cm, bevor Sie in die Kanne gegeben

		werden.
	Niedriger Wassergehalt von Rohkost.	Fügen Sie zusätzliches Wasser, Formula, Muttermilch oder eine andere Flüssigkeit hinzu nach dem garen und mischen Sie länger.
	Lebensmittel nicht lange genug gemischt	Verwenden Sie die PULSE-Taste, um Lebensmittel länger zu mischen.
	Weiteres Dämpfen erforderlich	Verwenden Sie die manuelle Dampffunktion, um mehr zu kochen.
Das Essen ist zu wässrig, nachdem es gemischt wird	Wasser aus Dampf sowie Wassergehalt in der Nahrung ist zu hoch.	Vor dem Mischen, stoppen Sie den dampfenden Prozess und entfernen Sie überschüssiges Wasser.
Leckriss unter der Einheit.	Antriebswellendichtung darf nicht vorhanden sein.	Überprüfen Sie ob die Antriebswellendichtung richtig eingesetzt ist über die Antriebswelle in der Kanne.
Undichte in der Nähe des Wassertankes	Dampfbehälterdeckel und Wassertankverschluss darf nicht vorhanden sein.	Überprüfen Sie, ob die Dampfbehälterdeckel und Wassertankverschluss korrekt vorhanden sind.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Betrieb des Gerätes sollten immer grundlegende Sicherheitsregeln beachtet werden, einschließlich der folgenden:

Lesen Sie alle Anweisungen durch, und befolgen Sie sie bei Verwendung dieses Gerätes.

1. Zum Schutz vor Stromschlägen tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder die Motoreinheit nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
2. Nicht im Badezimmer oder in der Nähe einer Wasserquelle benutzen.
3. Nicht im Freien verwenden.
4. Dieses Produkt ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen, bestimmt, wenn keine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Produkts durch eine für ihre verantwortliche Person Sicherheit.
5. Achten Sie darauf, Verletzungen beim Umgang mit der scharfen Klinge bei der Montage zu vermeiden. Installation und Handhabung bei der Spitze der Kunststoffsäule.
6. Lassen Sie einen Freiraum von mindestens 75 mm (3 Zoll) um das Gerät, wenn es im Einsatz ist.
7. Um Schäden durch Dampf und Wärme zu verhindern, stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht direkt unter Schränke gestellt wird, wenn es im Einsatz ist.
8. Das Gerät gibt Dampf ab während des Betriebs und die externen zugänglichen Oberflächen werden sehr heiß. Berühren Sie nicht heiße Oberflächen. Wir empfehlen die Verwendung eines Ofenhandschuh oder Geschirrtuch, wenn Sie dieses Gerät benutzen.
9. Besondere Vorsicht ist geboten beim Bewegen der heißen Kanne oder Entfernen des Kannendeckels von der heißen Kanne. Benutzen Sie einen Topflappen oder Geschirrtuch, um mögliche Verbrennungen zu vermeiden.
10. Schalten Sie das Gerät immer aus und trennen Sie es von der Steckdose, bevor Sie mit der Montage, Demontage und Reinigung beginnen.
11. Schalten Sie das gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn es nicht in Gebrauch ist.
12. Um es zu trennen, beenden Sie alle Operationen durch Drücken der "STOP" Taste. Schalten Sie es aus, ziehen es aus der Steckdose, indem Sie an dem Netzstecker ziehen. Ziehen Sie niemals am Kabel.

13. Verwenden Sie kein Gerät mit beschädigtem Netzkabel oder Stecker oder nachdem das Gerät eine Fehlfunktion hatte oder fallen gelassen wurde oder anderweitig beschädigt. Kontkatieren Sie einen Kundendienst für Austausch, Prüfung, Reparatur oder Einstellung.
14. Es gibt keine weiteren betriebsfähigen Teile. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder durch eine qualifizierte Person repariert werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
15. Die Schneidklingen sind sehr scharf. Behandeln Sie die Klingen-Anordnung mit größter Sorgfalt und Vorsicht beim Entleeren des Kruges und während der Reinigung.
16. Stellen Sie vor dem Einschalten sicher, das die Glaskanne korrekt montiert worden ist und mit dem Kannendeckel angebracht auf die Motoreinheit passt. Der Motor funktioniert nur, wenn die Kanne und der Kannendeckel richtig auf die Motoreinheit installiert wurden.
17. Das Gerät darf nicht mit einem leeren Krug betrieben werden.
18. Lassen Sie kochende Flüssigkeiten abkühlen, bevor Sie sie in eine kalte Glaskanne gießen. Das gießen von kochende Flüssigkeiten in eine kalte Glaskanne könnte den Krug zum knacken bringen.
19. Warten Sie, bis die Messer zum Stillstand gekommen sind, bevor Sie den Kannendeckel aus dem Krug nehmen, und bevor Sie den Krug von der Motoreinheit abnehmen.
20. Ausschalten und abziehen von dem Gerät vor dem Austausch oder Berühren von Teilen, die sich noch bewegen wenn sie in Gebrauch sind.
21. Nicht auf einer schiefen oder instabilen Oberfläche verwenden.
22. Den Motor nicht länger als 1 Minute laufen lassen. Nach 1 Minute den Motor für mindestens 2 Minuten ruhen lassen, damit der Motor abgekühlt ist.
23. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel von den Rändern der Bänke und Arbeitsplatten.
24. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von Wärmequellen.
25. Das Gerät nicht für andere als den vorgesehenen Zweck verwenden. Missbräuchliche Verwendung des Gerätes kann zu Verletzungen führen.
26. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

27. Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, mittels einer externen Zeitschaltuhr oder separates Fernwirksystem betrieben zu werden.
28. Für zusätzliche Sicherheit sollten elektrische Geräte an eine Steckdose angeschlossen sein, die durch eine Fehlerstromschutzschalter (RCD), oft auch als "Sicherheitsschalter" bezeichnet geschützt ist angeschlossen wird. Ihre Schaltanlage kann bereits eine RCD enthalten. Wenn Sie unsicher sind, wenden Sie sich an einen Elektriker zur Überprüfung und Anpassung, falls erforderlich.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG

DIESES GERÄT IST AUSSCHLIEßLICH FÜR DEN HAUSGEBRAUCH BESTIMMT

UMWELT

ACHTUNG :

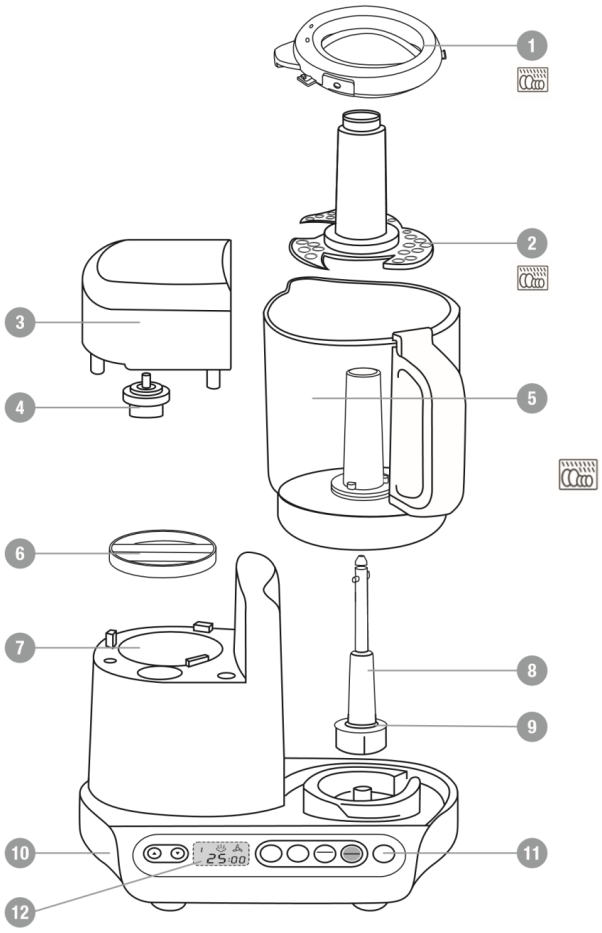
Werfen Sie nicht dieses Produkt, wie es mit anderen Haushaltsprodukten hat. Es gibt eine Mülltrennungs von diesem Produkt in Gemeinden, Sie müssen Ihre lokalen Behörden über die Orte, wo man dieses Produkt zurückgeben können zu informieren. In der Tat enthalten elektrische und elektronische Produkte gefährliche Stoffe, die schädliche Auswirkungen auf die Umwelt oder die menschliche Gesundheit haben und sollte recycelt werden. Das Symbol hier darauf hinweisen, dass elektrische oder elektronische Geräte sollten sorgfältig ausgewählt werden, ist ein fahrbarer Abfallbehälter mit einem Kreuz markiert.

Hergestellt und importiert : Adeva SAS 8 rue Marc Seguin 77290 Mitry-Mory FRANCE
www.hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tel. 01 64 67 00 01

NEDERLAND

Voor het eerste gebruik van het apparaat, dient u eers de gebruiksaanwijzing door te lezen. Bewaar deze voor toekomstig gebruik. Geef het door als u het apparaat doorgeeft. Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de standaard veiligheidsmaatregelen worden gevolgd.

1. Jug lid
2. Blade
3. Water tank
4. Water tank cap
5. Jug
6. Steam tank lid
7. Steam tank
8. Drive shaft
9. Drive shaft gasket
10. Motor unit
11. Control panel
12. Display screen
13. Dishwasher safe



CONTROLE PANEEL

OVER UW BABY FOOD MAKER

Inname van vaste voedsel is voor een baby is een belangrijk onderdeel van hun groei en ontwikkeling. Maar het vinden van de tijd voor het bereiden en koken van een voedzame maaltijd kan moeilijk zijn. De Baby Food Maker schiet u hier te hulp - het apparaat stoomt en pureert ingrediënten in de beker en bereidt frisse en gezonde babyvoeding in een paar minuten. Bij de eerste bereiding van het baby voedsel is het belangrijk dat het eten niet te zwaar is, licht verteerbaar is om een allergische reactie te voorkomen. Het is ook belangrijk om altijd de richtlijnen van uw arts te volgen over wanneer en hoe u uw baby kunt voorbereiden op nieuwe voeding.

Om te beginnen, moet ingrediënten worden gestoomd om zeer zacht gepureerd te worden, totdat ze zijn heel vloeibaar zijn, en een gladde fluweelachtige consistentie hebben. Dan na verloop van tijd kunt u grovere texturen introduceren als je baby's motorische vaardigheden verder zijn ontwikkelt en ze kunnen beginnen met kauwen.

Het is ook belangrijk om te onthouden bij het voeden van uw baby die de temperatuur van het voedsel moet altijd lauw of op kamertemperatuur geserveerd worden. Vergeet niet om altijd de temperatuur van het voedsel te testen voor het serveren aan uw baby.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

LET OP: Wees voorzichtg met het mes.

- Verwijder alle inhoud voorzichtig uit de doos.
- Wees uiterst voorzichtig bij het uitpakken en het hanteren van de scherpe messen.

- Sommige delen zijn afzonderlijk verpakt, controleer of alle items zijn uitgepakt voor het weggooien van de verpakking.
- Demonteer en reinig alle onderdelen volgens de instructies in het hoofdstuk "Onderhoud en reiniging" van deze handleiding.
- Er is een duidelijke beschermende plaatje op het bedieningspaneel dat kan worden verwijderd indien gewenst.
- Kies een vlak, droog aanrecht waar het apparaat wordt gebruikt, zodat de lucht de ruimte aan alle kanten heeft om een goede ventilatie en een veilige afstand van hete oppervlakken van het apparaat te bieden.
- Om beschadiging van stoom en hitte te voorkomen, zorgt u ervoor dat het het apparaat niet direct onder een kast is geplaatst tijdens het gebruik.
- Zorg ervoor dat het apparaat altijd is losgekoppeld van het stopcontact wanneer deze niet in gebruik is.

HET IN ELKAAR ZETTEN VAN DE BABY FOOD MAKER

DE BEKER

1. Verwijder het deksel, zet de kan ondersteboven op een vlakke bank of tafel.
2. Zorg dat de aandrijfas-pakking op zijn plaats is en over de aandrijfas en veilig aan de basis van de aandrijfas is gevestigd. Dit voorkomt lekken.
3. Plaats de aandrijfas in de basis van de kruik en draai tegen de klok in, terwijl naar beneden te drukken om vastklikken.

BELANGRIJK: Controleer altijd of de aandrijfas en de aandrijfas fitting juist zijn geplaatst en opgesloten in de kan vóór stomen of mengen. Gebruik van het apparaat zonder de aandrijfas en de pakking leiden tot lekken en schade aan de kan en aandrijving veroorzaken.

4. Draai de kan op de juiste manier op en plaats het op de motorunit met het handvat direct tegenover de voorzijde over de STOP-knop. Eenmaal veilig gezeten op het motorblok, draaien tegen de klok in totdat hij volledig op zijn plaats zit.

LET OP: Niet direct het mes vastpakken. De blad bevestiging is zeer scherp. Wees voorzichtig bij het verwerken en opbergen.

5. Houd het plastic midden van het mes voorzichtig vast bij het plaatsen van het mes in het midden van de kan, en druk de aandrijfas aan de bodem van de kan.
6. Voeg de gewenste ingrediënten om de kruik. Raadpleeg de tabel Hoeveelheid en Ingrediënt Meting Aanbevelingen op pagina 11.
7. Plaats de deksel kan op de kan de tuit deksel van het deksel aan de achterkant van de kan.
8. Sluit de deksel door hem tegen de klok in te draaien (volg de richtingspijl naar de om het deksel te vergrendelen), het waarborgen van de veiligheid interlock op de kruik deksel is volledig in de motorunit en het lipje op het deksel is vastgezet in de handvat van de kan.

BELANGRIJK: Het apparaat werkt alleen als de veiligheidsvergrendeling op het deksel is geactiveerd en de kruik is correct vergrendeld.

VEILIGHEIDSSWITCH FUNCTIE

De Baby Food Maker heeft een veiligheidsschakelaar functie. Wanneer de kan geopend wordt of kan verwijdert uit de motoreenheid tijdens bedrijf, wordt de machine automatisch uitgeschakeld.

DE WATER TANK

1. Verwijder het waterreservoir door deze recht omhoog uit het motorblok te tillen.
2. Draai hem ondersteboven, schroef de water tankdop rechtsom en trek om te openen.
3. Vul het waterreservoir met water en plaats de dop door het gelijktrekken van de inkepingen op de dop met de openingen in de tankopening. Draai het met de klok mee om het te vergrendelen.
4. Controleer of de stoomtank deksel op de motorunit is vergrendeld en dan terug de watertank op de motorunit en stevig naar beneden drukken in plaats.

OPMERKING: Als er niet voldoende water in het waterreservoir tijdens de werking van het apparaat wordt er herhaaldelijk gepiept.

OVERVERHITTING BESCHERMING

De Baby Food Maker heeft een beveiliging tegen oververhitting. Als de stoomkamer / watertank droog loopt tijdens de werking, zal het verwarmingsvermogen uitgeschakeld worden en zal het apparaat herhaaldelijk piepen. Voeg water toe aan de watertank om de werking te hervatten.

BELANGRIJK:

- Het wordt aanbevolen dat de watertank wordt gevuld wanneer het apparaat koud is.

- Na gebruik, laat het apparaat afkoelen voordat u het waterreservoir verwijdert, waar er nog steeds stoom en warmte binnen de watertank en stoom tank zal zijn.

HOE DE BABY FOOD MAKER TE GEBRUIKEN
GEBRUIKERSHANDLEIDING

De handmatige functies kunnen worden gebruikt als de voorgeprogrammeerde menufuncties en timings niet bij je nodig kook voorkeuren of ingrediënten passen.

HADMATIGE STOOM + PUREE

Met behulp van deze functie zal het stomen van ingrediënten voor de geselecteerde tijd, dan is automatisch mengen gedurende 30 seconden na het stomen.

1. Steek de stekker in het stopcontact en schakel de stroom in.
2. Druk op "STOOM + Puree" totdat de gewenste stoomtijd is geselecteerd en wordt weergegeven op het scherm. Met elke druk op de knop zal de tijd toenemen in stappen van 5 minuten tot een maximum van 30 minuten is bereikt. U kunt ook de "▲ ▼" toetsen om de tijd aan te passen in stappen van 1 minuut.
3. Druk op de knop "START" om de stoom cyclus beginnen.

BELANGRIJK: Zorg ervoor dat u uit de buurt van voedselmaker blijft, waar de ontsnappende stoom extreem heet kan worden en kan verbranden.

OPMERKING: Druk op de STOP-knop op elk gewenst moment om de huidige functie te stoppen.

4. Zodra de stoom cyclus is voltooid, wordt de puree cyclus automatisch uitgevoerd gedurende 30 seconden en vervolgens het apparaat wordt uitgeschakeld.

WAARSCHUWING: Overtollig water kan zich ophopen in de kan tijdens het koken, leeg het overtollige water uit kruik vóór de menging voedsel door op de "STOP" knop voordat de dampende tijd krijgt om "0:00". Overtollig water kan worden uitgeworpen uit het deksel gedurende het mengen.

5. Indien een gladdere coherentie nodig is, houdt u de "PULSE" knop te mengen tot de ingrediënten zijn van de gewenste consistentie. U moet telkens op een functie om opnieuw te beginnen mengen.

LET OP: de puree functie niet lopen langer dan 1 minuut. Na 1 minuut, rust de motor gedurende minstens 2 minuten om de motor te laten afkoelen.

OPMERKING: Een menu moet op het scherm voor de puls te activeren worden weergegeven. Druk op een functietoets (STOOM, STOOM + Puur of ▲ ▼) en druk vervolgens op PULSE.

OPMERKING: Wanneer de "PULSE" knop ingedrukt houden van de tijd op het scherm telt af gedurende 30 seconden, en dan zal het toestel dan terug naar de standby-modus.

6. Het dragen van een ovenwant, houd de deksel handvat en draai het deksel naar rechts om te ontgrendelen. Heffen en kantelen zodat het weg is geopend van u, om te voorkomen dat stoom komen naar u toe.

LET OP: Wees voorzichtig met het openen van de deksel, omdat er nog steeds stoom opgebouwd in de kruik kan zijn.

LET OP: Zorg ervoor dat het blad volledig is opgehouden met draaien voordat u kruik deksel.

7. Om de kan van de motorunit te verwijderen dient u het handvat naar rechts te draaien en op te tillen. **LET OP: de glazen kunnen niet aangeraakt worden waar deze warm zijn na het stomen, maar houd de kruik aan het handvat vast.**

HANDMATIG STOOM

Gebruik deze functie om alleen stoom, zonder de automatische puree cyclus.

1. Steek de stekker in het stopcontact en schakel de stroom in.
2. Druk op "STOOM" totdat de gewenste stoomtijd is geselecteerd en weergegeven op het scherm. Met elke druk op de knop de tijd zal toenemen in stappen van 5 minuten tot een maximum van 30 minuten. U kunt ook gebruik maken van de ▲ ▼ knoppen om de tijd aan te passen in stappen van 1 minuut.
3. Druk op de "START" knop om de stoom cyclus beginnen. Zodra de stoom cyclus is voltooid, zal het apparaat Daarna geeft uitgeschakeld.
4. Indien nodig kunt u nu mengen ingrediënten, houdt u de "PULSE" knop tot de ingrediënten zijn de gewenste consistentie. U moet telkens op een functie om opnieuw te beginnen mengen.

LET OP: Overtollig water kan zich ophopen in de kan tijdens het koken, lege overtollige water uit kruik vóór de blending voedingsmiddelen. Overtollig water kan worden uitgeworpen uit het deksel gedurende het mengen.

LET OP: Laat de motor niet draaien langer dan 1 minuut. Na 1 minuut, rust de motor gedurende minstens 2 minuten om de motor te laten afkoelen.

OPMERKING: Een menu moet op het scherm voor de puls te activeren worden weergegeven. Druk op een functietoets (STOOM, STOOM + Puur of ▲ ▼) en druk vervolgens op PULSE.

OPMERKING: Wanneer de "PULSE" knop ingedrukt houden van de tijd op het scherm telt af gedurende 30 seconden, en dan zal het toestel dan terug naar de standby-modus.

8. Het dragen van een ovenwant, houd de deksel handvat en draai het deksel naar rechts om te ontgrendelen. Heffen en kantelen zodat het weg is geopend van u, om te voorkomen dat stoom komen naar u toe.

LET OP: Wees voorzichtig met het openen van het deksel, omdat er nog steeds stoom opgebouwd in de kruik kan zijn.

LET OP: Zorg ervoor dat het blad volledig is opgehouden met draaien voordat u kruik deksel.

9. Om de kan van de motorunit te verwijderen met het handvat naar rechts te draaien en til. **LET OP: de glazen kan niet aanraken als het warm na het stomen zal zijn, maar houd de kruik aan de handgreep.**

MANUAL PULSE (BLEND)

Gebruik deze functie om ingrediënten te mengen naar een gewenste consistentie.

1. Steek de stekker in het stopcontact en schakel de stroom in.

2. Zorg ervoor dat kruik deksel vergrendeld is op de kruik. Druk op een functietoets (STOOM,

STOOM + Puur of ▲ ▼) om het apparaat uit te maken van de standby-modus, druk dan op "PULSE" toets tot de gewenste consistentie is bereikt.

LET OP: Overtollig water kan zich ophopen in de kan tijdens het koken, lege overtollige water uit kruik vóór de blending voedingsmiddelen. Overtollig water kan worden uitgeworpen uit het deksel gedurende het mengen.

LET OP: de puree functie niet lopen langer dan 1 minuut. Na 1 minuut, rust de motor gedurende minstens 2 minuten om de motor te laten afkoelen.

OPMERKING: Wanneer de "PULSE" knop ingedrukt houden van de tijd op het scherm telt af gedurende 30 seconden, en dan zal het apparaat terug naar de standby-modus.

1. Het dragen van een ovenwant, houd de deksel handvat en draai het deksel naar rechts om te ontgrendelen. Heffen en kantelen zodat het weg is geopend van u, om te voorkomen dat stoom komen naar u toe.

LET OP: Wees voorzichtig met het openen van het deksel, omdat er nog steeds stoom opgebouwd in de kruik kan zijn.

LET OP: Zorg ervoor dat het blad volledig is opgehouden met draaien voordat u kruik deksel.

2. Om de kan van de motorunit te verwijderen met het handvat naar rechts te draaien en til. LET OP: Raak het glas niet aanraken voor de kan als het heet is na het stomen, maar houd de kruik aan de handgreep***.***

GEBRUIK VAN DE VOORGEPROGRAMEERDE

INSTELLINGEN

Voorgeprogrammeerde Babyvoeding Instellingen:

De Baby Food Maker is voorgeprogrammeerd met specifieke instellingen om de beste koken resultaat voor verschillende soorten voedsel te krijgen. De voorgeprogrammeerde instellingen en tijden zijn als volgt;

INGREDIENTEN	**TIJD (minuten)**
Appels	20:00
Broccoli	20:00
Wortels	25:00
Kip	25:00
Aardappels	20:00
Pompoen	20:00
Sperziebonen	20:00
Erwten	15:00
Zoete aardappel	20:00
Courgette	15:00

1. Steek de stekker in het stopcontact en schakel de stroom in.
2. Druk op de "MENU ▲ ▼" toetsen om door te bladeren tien verschillende ingrediënten met voorgeprogrammeerde tijden (zie bovenstaande tabel).
3. Als de gewenste ingrediënt wordt weergegeven op het scherm drukt u op de gewenste functie: "STOOM" of "STOOM + Puur" eens.
4. Druk op "START" en de stoom cyclus zal beginnen.

BELANGRIJK: Zorg ervoor dat u uit de buurt van de stoomuitlaat te houden op de top van de kruik deksel te allen tijde als de ontsnappende stoom extreem heet worden en kan verbranden.

5. Als "STOOM + Puur" is geselecteerd, zodra de stoom cyclus is voltooid de puree cyclus zal automatisch worden uitgevoerd gedurende 30 seconden en vervolgens het apparaat wordt uitgeschakeld. Bij gebruik van alleen de functie "steam", zodra de stoomcyclus is voltooid, het apparaat Daarna geeft uitgeschakeld.

LET OP: Overtollig water kan zich ophopen in de kan tijdens het koken, lege overtollige water uit kruik vóór de menging voedsel door op de "STOP" knop voordat de dampende tijd krijgt om "0:00". Overtollig water kan worden uitgeworpen uit het deksel gedurende het mengen.

6. Indien een gladdere coherentie nodig is, houdt u de "PULSE" knop te mengen tot de ingrediënten zijn van de gewenste consistentie. U moet telkens op een functie om opnieuw te beginnen mengen.

LET OP: Niet PULSE langer dan 1 minuut. Na 1 minuut, rust de motor gedurende minstens 2 minuten om de motor te laten afkoelen.

OPMERKING: Een menu moet op het scherm voor de puls te activeren worden weergegeven. Druk op een functietoets (STOOM, STOOM + Puur of ▲ ▼) en druk vervolgens op PULSE.

OPMERKING: Wanneer de "PULSE" knop ingedrukt houden van de tijd op het scherm telt af gedurende 30 seconden, en dan zal het toestel dan terug naar de standby-modus.

7. Het dragen van een ovenwant, houd de deksel handvat en draai het deksel naar rechts om te ontgrendelen. Heffen en kantelen zodat het weg is geopend van u, om te voorkomen dat stoom komen naar u toe.

LET OP: Wees voorzichtig met het openen van het deksel, omdat er nog steeds stoom opgebouwd in de kruik kan zijn.

LET OP: Zorg ervoor dat het blad volledig is opgehouden met draaien voordat u kruik deksel.

8. Om de kruik van de motorunit te verwijderen met het handvat naar rechts te draaien en til. **LET OP: Raak het glas niet aanraken voor de kan als het heet is na het stomen, maar houd de kruik aan de handgreep*.***

BELANGRIJKE TIPS VOOR GEBRUIK

- Was de Groenten en Fruit Grondig Voor Het Koken. Kies rijp fruit en Help Verwijder schil, pitten, zaden en Kernen.
- Cut Ingrediënten tot Aproximadamente 1-2cm stukken voordat u Het in de kruik. Kleinere stukken voedsel stoom gelijkmatiger en mix meer consequent, Zorgen for an gladde texture.
- Aardappel Zal lijmachtige Worden als gemengd Te lang DUS Het is best OM mix pols na de Stroom en meng cyclus. This Zal u toelaten OM de consistency te bewaken.
- U Kunt Een banaan avocado van andere Mashable vruchten Mengen in de Baby Food Maker. U Moët druk op de functietoets, dan gewoon Het gezaaide te mash tot de Gewenste consistency.

- Root groentencrème are Geweldig Om Te stomen en mix Samen. Zorg ervoor DAT U ZE in stukken grijs Gesneden op dezelfde Grootte te Zorgen DAT ZE daaruit stoom en OM klonten te vóórkomen.
- Giet Het overtollige Vloeistof nvt Het stomen als je Een dikkere consistency Voor De mengen.
- Controleer Altijd DAT Het vlees Goed gaar Is Om Een Veilige interne Temperatuur. Kip gekookt Moeten Worden tot Een Inwendige Temperatuur van 75 ° C, Rundvlees tot 77 ° C en ten tot 65 ° C. Het Wordt aanbevolen DAT u gekookt vlees te Testen ontmoette Een Betrouwbare vleesthermometer OM Zeker te are when voedsel Veilig Worden gekookt.

HOEVEELHEID EN INGREDIENT AANBEVELINGEN

Raadpleeg de volgende tabel voor de aanbevolen hoeveelheid en ingrediënt metingen bij gebruik van de Baby Food Maker.

VOEDSEL TYPE	**AANGERADEN KWANTITEIT**	**BESTE BEREIDING**
APPELS	300gr of 2 kleine appels	schil, kern en hak in 2cm stukken
BROCCOLI	200g	wash & slice into 2cm pieces
WORTELS	300gr of 2 kleine wortels	Schil en hak in 2cm stukken
BLOEMKOOL	200g	wash & slice into 2cm pieces
KIP	300gr of 2 kleine filets	zonder been borst filets, snijd ze in stukjes van 1 cm
MAISKORRELS	150g	rijp of uit blik
MAISKOLF	300gr of 2 kleine mais kolven	in drieën gesneden en stoom alleen
VIS	300gr filet	moet zonder been, snijd ze in plakjes van 1 cm zijn.
NECTARINE	250gr of 2 kleine appels	moet rijp, schil, pit en hak zijn in 2cm stukken
PERZIK	250gr of 1 grote perzik	moet rijp, schil, pit en hakken zijn in 2cm stukken
PEER	300gr or 2 kleine	moet rijp, schil, pit en hakken

	peren	zijn in 2cm stukken
ERWTEN (GEDOPT)	150gr (vers of bevroren)	Eerst afspoelen
TUINBONEN	150gr	top en de staart voordat stomen
AARDAPPEL	200-300gr	schil en hak in 2cm stukken
POMPOEN	200gr	schil en hak in 2cm stukken
SPERZIEBONEN	150gr	top en de staart voordat stomen
ZOETE AARDAPPEL	200-300gr	schil en hak in 2cm stukken
COURGETTE	300gr of 2 grote courgettes	snijd in 1cm ringen

BELANGRIJK: Het is niet aan te raden om de kan meer dan de helft weg met rauwe ingrediënten te vullen.

LET OP: Let altijd op kookvocht niveaus voorafgaand aan het homogeniseren - overtollige kookvocht kan worden uitgeworpen uit het deksel bij het mengen.

AANBEVOLEN SMAAK COMBINATIES VOOR DE BABY FOOD MAKER

Broccoli & bloemkool puree	Was de broccoli en bloemkoolroosjes goed. Snijd in 2cm stukken en druk op de BROCCOLI instelling, STOOM & Puur. Als u wilt dat een dikkere puree, giet een deel van het kookvocht voordat het de puree cyclus bereikt.
Wortel Appel Puree	Was, schil en hak 2 middelgrote wortelen in stukken van 1 cm. STOOM gedurende 10 minuten. Was, schil en kern 1 appel en hak in stukjes van 2 cm. Voeg de appel aan de wortelen en stoom voor nog eens 8 minuten. Giet wat van het kookvocht als je een dikkere puree. Meng met behulp van PULSE 30 seconden, controleer dan de consistentie en meng opnieuw indien nodig.
Drie groenten	Was, schil en hak 1 aardappel en 2 wortels en stoom gedurende 12 minuten. Giet het kookvocht en voeg 1 kopje gewassen en in blokjes gesneden broccoli. STOOM voor

	nog eens 8 minuten en mix met behulp van PULSE 30 seconden, controleer dan de consistentie en meng opnieuw indien nodig.
Kip * & Pumpkin	Spoel 1 enkele kipfilet en hak in 2cm stukken. Was, schil en snijd de pompoen in stukken van 2 cm. Selecteer de KIP instelling, STOOM + PUREE. Als u wilt dat een dikkere puree, giet een deel van het kookvocht voordat het de puree cyclus bereikt.

* Controleer altijd dat het vlees goed gaar is om een veilige interne temperatuur. Kip gekookt moeten worden tot een inwendige temperatuur van 75 ° C, rundvlees tot 77 ° C en vis tot 65 ° C. Het wordt aanbevolen dat u test gekookt vlees met een betrouwbare vleesthermometer om zeker te zijn wanneer voedsel veilig gaar zijn.

ONDERHOUD EN REINIGING

Quick Clean:

1. Na elk gebruik, gewoon de helft vul de kruik met warm water en voeg een druppel of twee van afwasmiddel, past het deksel op de kan en laat de motor met behulp van de knop "PULSE" gedurende 30 seconden. De blender maakt gebruik van zijn eigen bevoegdheid om zowel de kan en de messen te reinigen.
2. Spoel en goed laten drogen.

VOOR MEER grondige reiniging:

1. Voor het reinigen, uitschakelen en de stekker uit het stopcontact.
2. Verwijder de kan van de motorunit.
3. Til het mes uit de kan door de plastic centrum.

LET OP: De bladen zijn scherp, handvat zorgvuldig.

4. Spoel de kan met water.
5. Met het deksel verwijderd, zitten de kan ondersteboven op een vlakke bank of tafel.
6. Als de kan wordt gemonteerd, demonteren met behulp van de volgende instructies.
7. Verwijder de aandrijfas van de basis van de kan door de aandrijfas

draaien en tillen.
8. Spoel de aandrijfas met warm water en maak hem schoon. Zorg ervoor dat de aandrijfas pakking niet kwijt tijdens het schoonmaken. Afspoelen en laten drogen.
BELANGRIJK: Plaats de aandrijfas of aandrijfas pakking in de vaatwasser.
9. Was de kruik in een warm sopje.
BELANGRIJK: de kan niet in de vaatwasser.
10. Vaatwasmachinebestendig onderdelen zijn gelabeld op pagina 4 met een symbool.
11. Was het deksel en het mes in een warm sopje. Als alternatief kunnen deze onderdelen worden in de vaatwasser. Leg ze op alleen het bovenste rek.
LET OP: Zorg dat de aandrijfas wordt verwijderd uit de kan bij het wassen.
12. Het waterreservoir zal heet zijn direct na gebruik. Laat het afkoelen voordat het af van de motorunit. Leeg het waterreservoir na ieder gebruik en laat ze drogen voordat u het terug op de motorunit.
13. Om het waterreservoir schoon, vul het met warm water en zeep, vervang de dop en schud krachtig. Lege zeepwater en spoel grondig voor het volgende gebruik.
14. Voor het reinigen van de stoomtank, verwijder stoom deksel van de tank door het draaien tegen de klok in en til het op. Veeg de stoomtank met een vochtige doek na elk gebruik. Vervang de stoom deksel van de tank door het gelijktrekken van de inkepingen op de stoomtank deksel aan de linkerkant van het tabblad openingen en draai de klok mee om te sluiten.
15. Spoel alle onderdelen goed en laat ze drogen voordat u het opbergt.

BELANGRIJK:
• Gebruik geen kruik delen plaatsen in kokende vloeistoffen of giet kokende vloeistoffen in de kan.

• Gebruik de motorunit niet onder in vloeistof. Veeg met een vochtige doek en droog grondig.
• Verwijder hardnekkige vlekken door te wrijven met een vochtige doek en een niet-schurend schoonmaakmiddel.

OPMERKING: Als vloeistoffen morsen op de motorunit, onmiddellijk uitschakelen en de stekker uit het stopcontact, veeg met een vochtige doek en droog grondig. • Gebruik geen ruwe schuursponsjes of reinigingsmiddelen te gebruiken op onderdelen of afwerking.

TROUBLESHOOTING

Probleem	**Mogelijke oorzaak**	**Mogelijke oplossing**
Machine start niet.	Veiligheidsvergrendeling op kruik deksel is niet volledig in basis.	Zorg ervoor Jug deksel wordt gedraaid tegen de klok zo ver mogelijk en veiligheidsvergrendeling op kruik deksel volledig is geplaatst in de basis.
	Water / Steam Tank is droog. (Appliance wordt herhaaldelijk piepen om aan te geven dat de stoomtank is Dry)	Water toe te voegen aan het Water Tank.
Machine stopt tijdens de gebruik	Steam Tank is droog. (Machine wordt herhaaldelijk piepen om aan te geven dat de stoomtank is Dry)	Water toe te voegen aan het Water Tank.
	Veiligheidsvergrendeling op kruik deksel is ontkoppeld van de basis.	Zorg ervoor dat de Jug deksel wordt gedraaid tegen de klok zo ver mogelijk en

		veiligheidsvergrendeling op kruik deksel volledig is geplaatst in de basis.
Machine stopt tijdens de werking Final puree consistentie is niet glad aan mijn voorkeur	Rauw voedsel is niet fijn genoeg blokjes voordat u in de kan.	Hak voedsel in kleinere stukjes, ongeveer 1-2cm, alvorens in de kan.
	Laag watergehalte van rauw voedsel.	Voeg extra water, formule, moedermelk of andere vloeistof na het stomen en mix voor langer.
	Eten niet gemengd lang genoeg	Gebruik de PULSE-knop om voedsel te mengen voor langer.
	Meer stomen kan worden verlangd	Gebruik de handmatige functie van de stoom te koken voor langer.
Eten is te waterig nadat het is gemengd	Water uit stoom en het watergehalte in levensmiddelen is overdreven.	Vóór de menging, stop de dampende proces en verwijder het overtollige water.
Lekkage onder apparaat	Aandrijfas pakking misschien niet op zijn plaats.	Controleer de aandrijfas pakking is correct op zijn plaats over de aandrijfas in de kruik.
Leaking near water Tank	Stoomtank deksel en water tankdop mag niet op zijn plaats.	Controleer de stoomtank deksel en watertank dop goed op hun plaats.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN

1. Bij het gebruik van dit apparaat, dient elementaire veiligheidsmaatregelen altijd opgevolgd worden, waaronder de volgende:

2. Lees alle instructies voor en volgt tijdens het gebruik van dit apparaat.

3. Ter bescherming tegen elektrische schokken Gebruik het snoer, de stekker of de motorunit in water of een andere vloeistof.

4. Niet gebruiken in de badkamer of in de buurt van een waterbron.

5. Niet buitenshuis gebruiken.

6. Dit product is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of worden geïnstrueerd over het gebruik van het product door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

7. Wees voorzichtig om letsel te voorkomen bij behandeling van het scherpe mes montage. Installeren en verwijderen door behandeling van de bovenkant van de plastic kolom.

8. Laat een vrije ruimte van ten minste 75 mm (3 inch) rond het apparaat tijdens het gebruik.

9. Om schade door stoom en hitte te voorkomen, zorgen voor het apparaat is niet direct onder kasten geplaatst tijdens het gebruik.

10. Het apparaat stoot stoom tijdens het bedrijf en externe toegankelijke oppervlakken worden zeer heet. Raak de hete oppervlakken niet aan. Wij raden het gebruik van een ovenwant of theedoek bij het gebruik van dit apparaat.

11. Uiterste voorzichtigheid moet worden gebruikt bij het verplaatsen van de warme kruik of het verwijderen van de kan-deksel van het kruik. Gebruik een ovenwant of theedoek om mogelijke brandwonden te voorkomen.

12. Schakel altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact vóór het monteren, demonteren of reinigen.

13. Schakel altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact wanneer niet in gebruik.

14. Als u de verbinding, stoppen met alle activiteiten door op de 'STOP' knop. Schakel het stopcontact, dan pakt u de stekker vast en trek de stekker uit het stopcontact. Trek nooit aan het snoer.

15. Gebruik het apparaat niet met een beschadigd snoer of stekker of nadat het apparaat een storing heeft, of is gevallen of op een andere manier beschadigd. Neem contact op met de klantenservice voor vervanging, onderzoek, reparatie of afstelling.

16. Er zijn geen onderdelen. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant of een ander bevoegd persoon om gevaar te voorkomen.

17. Scherpe messen zijn erg scherp. Behandel de bladassemblage met uiterste zorg en voorzichtigheid bij het legen van de kruik en tijdens het reinigen.

18. Voor het inschakelen van, zorgen de glazen kan is correct gemonteerd en is geplaatst op de motorunit met de kruik deksel bevestigd. De motor zal alleen werken als de kan en kruik deksel correct zijn geïnstalleerd op de motorunit.

19. Het apparaat is niet te bedienen met een lege kan.

20. Laat kokende vloeistoffen afkoelen voordat je ze giet het in een koude glazen kan. Gieten kokende vloeistoffen in een koude glazen kan ertoe kunnen leiden dat de kan te kraken.

21. Wacht tot de messen komen volledig tot stilstand voordat u de kruik deksel van de kruik, en voordat u de kruik uit het motorblok.

22. Schakel uit en trek het apparaat voor het vervangen van accessoires of het aanraken van onderdelen die bewegen tijdens het gebruik.

23. Niet gebruiken op een hellend vlak of onstabiele ondergrond.

24. Laat de motor niet draaien langer dan 1 minuut. Na 1 minuut, rust de motor gedurende minstens 2 minuten om de motor te laten afkoelen.

25. Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van de randen van bankjes en werkbladen.

26. Gebruik het apparaat niet op of in de buurt van warmtebronnen.

27. Gebruik het toestel niet voor andere doeleinden dan het beoogde doel. Misbruik van het apparaat kan letsel veroorzaken.

28. Dit apparaat is geen speelgoed. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet spelen met het apparaat.

29. Dit apparaat is niet bedoeld voor het gebruik door middel van een externe timer of afzonderlijke afstandsbedieningssysteem.

30. Voor extra veiligheid, moeten elektrische apparaten worden aangesloten op een stopcontact dat wordt beschermd door een aardlekschakelaar (RCD), ook vaak aangeduid als een 'Safety Switch'. Uw telefooncentrale kan reeds voorzien zijn van een aardlekschakelaar. Als je onzeker bent, bel dan een elektricien voor verificatie en montage, indien nodig.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

DIT APPARAAT IS ENKEL VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

MILIEU

ATTENTIE :

Dit apparaat mag niet met uw ander huishoudelijke toestellen worden verwijdert. Dit product moet op een geselecteerde stortplaats verwijdert worden. U kunt bij de gemeente een indiceerde plaats aanvragen. Elektrisch en elektronische producten kunnen gevaarlijke stoffen inhouden die schadelijk zijn voor mensen en het milieu en moet recycled worden. Het symbool aan de kant geeft aan dat het een elektrisch en elektronisch toestel is en zijn dus artikelen van een selectieve collectie. Het beeld geeft een afvalbak met een X teken aan.

Geproduceerd en geïmporteerd door : Adeva SAS 8, Rue Marc Seguin 77290, Mitry-Mory FRANKRIJK

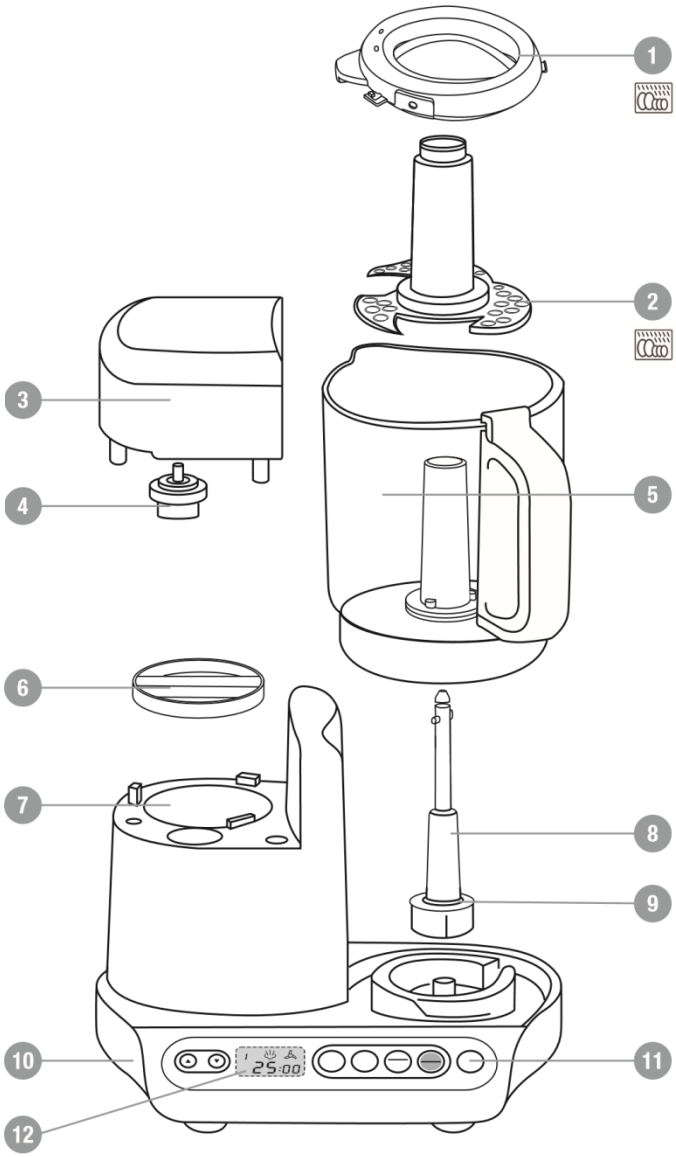
www.hkoenig.com - contact@hkoenig.com – Telefoon: 01 64 67 00 01

ESPANOL

Antes de utilizar el aparato por primera vez, lea el libro de instrucciones y guárdelo para futuras consultas. Si presta el aparato asegúrese de que la persona que lo va a usar lea estas instrucciones.

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad.

1. **Tapa de la jarra**
2. **Cuchillas**
3. **Tanque de agua**
4. **Tapa del tanque de agua**
5. **Jarra**
6. **Tapa del tanque de vapor**
7. **Tanque de vapor**
8. **Eje de accionamiento**
9. **Junta del eje de accionamiento**
10. **Motor**
11. **Panel de control**
12. **Pantalla**
13. **Apto para lavavajillas**



PANEL DE CONTROL

ACERCA DEL BABY FOOD EXPRESS

La introducción de sólidos en la dieta de un bebé es una parte importante de su crecimiento y desarrollo. Sin embargo, encontrar el tiempo para preparar y cocinar alimentos nutritivos durante la rutina diaria puede ser difícil. El Baby Food Maker está aquí para ayudar - hace comida fresca y saludable en cuestión de minutos para el bebé.

En la primera vez que le da a su bebé alimentos sólidos, es importante que la comida sea fácil de digerir y es poco probable que cause una reacción alérgica. También es importante seguir siempre las indicaciones de su médico sobre cuándo y cómo introducir a su bebé a los alimentos nuevos.

Para empezar, los ingredientes deben ser cocidos al vapor hasta que estén muy suaves y como puré hasta que sean bastante digestibles y con una consistencia suave y aterciopelada. Luego con el tiempo texturas más gruesas se pueden introducir para desarrollar las habilidades motoras de su bebé y que puedan comenzar a masticar.

También es importante recordar cuando alimenta a su bebé que la temperatura de la comida siempre debe ser tibia o a temperatura ambiente. Por favor, recuerde siempre probar la temperatura de la comida antes de servirla a su bebé.

ANTES DEL PRIMER USO

PRECAUCIÓN: Manipule la cuchilla con cuidado**.**

- Retire con cuidado todo el contenido de la caja.
- Tenga mucho cuidado al desembalar y manipular las cuchillas afiladas.

- A medida que algunas partes pueden ser empacadas por separado, compruebe para asegurarse de que todos los elementos han sido desempaquetados antes de deshacerse de los envases.
- Desmontar y limpiar todas las piezas como se indica en la sección "Cuidado y limpieza" de este manual.
- Hay una película de protección transparente del panel de control que se puede quitar si se desea.
- Seleccione un nivel, seque y limpie el lugar donde el aparato se va a utilizar, deje un espacio de aire en todos los lados para proporcionar una ventilación adecuada y una distancia segura de las superficies calientes del aparato.
- Para evitar el deterioro por vapor y calor, asegúrese de que el aparato no se coloca directamente bajo armarios cuando está en uso.
- Asegúrese de que el aparato está siempre desconectado de la toma de corriente cuando no esté en uso.

MONTAJE DEL BABY FOOD EXPRESS

LA JARRA

1. Saque la tapa de la jarra, coloque la jarra boca abajo sobre un banco plano o una mesa.
2. Asegúrese de que la junta de eje de accionamiento está en su lugar sobre el eje de accionamiento y que esté bien colocado en la base. Esto evitará fugas.
3. Inserte el eje de transmisión en la base de la jarra y gire hacia la izquierda mientras empuja hacia abajo para bloquearlo en su lugar.

IMPORTANTE: Siempre asegúrese de que el eje de accionamiento y la junta del eje de accionamiento están correctamente introducidos y que encajan en la jarra antes de usar el aparato. El uso del aparato sin el eje de accionamiento y la junta dará lugar a fugas y causará daños a la jarra y motor.

4. Gire la jarra en la posición correcta y colóquela en la unidad de motor con el mango hacia la parte delantera directamente sobre el botón STOP. Una vez colocada de forma segura en la unidad de motor, gire hacia la izquierda hasta escuchar cómo encaja plenamente en su lugar.

PRECAUCIÓN: NO toque las cuchillas. La fijación de las cuchillas es muy afilada. Tenga precaución al manejar y almacenar.

5. Sujetando el centro de plástico de las cuchillas, coloque cuidadosamente la hoja en el centro de la jarra sobre el eje de accionamiento y empuje hacia la parte inferior de la jarra.
6. Agregue los ingredientes deseados a la jarra. Consulte la tabla de Recomendaciones de Cantidad y Medida de los Ingredientes en la página 11.
7. Coloque la tapa en la jarra con la tapa de boquilla en la parte posterior de la jarra.
8. Cierre la tapa de la jarra, girando en el sentido contrario a las agujas del reloj (siga la flecha de dirección para bloquear la tapa), lo que garantiza el bloqueo de seguridad en la tapa de la jarra es que está completamente insertada en la unidad de motor y la pestaña de la tapa está bloqueada en el mango de la jarra.

IMPORTANTE: El aparato no funcionará a menos que el dispositivo de seguridad en la tapa está activado y la jarra está bien bloqueada en su lugar.

FUNCIÓN INTERRUPTOR DE SEGURIDAD

El Baby Food Express cuenta con una función de interruptor de seguridad. Si la tapa de la jarra se abre o la jarra se quita de la unidad de motor durante el funcionamiento, el aparato se apagará automáticamente.

EL TANQUE DE AGUA

1. Retire el tanque de agua levantándolo hacia arriba de la unidad de motor.
2. Colóquelo boca abajo, desenrosque el tapón del depósito de agua girándolo en el sentido de las agujas del reloj y tire hacia arriba para abrir.
3. Llene el depósito de agua con agua y coloque la tapa alineando las muescas de la tapa con los espacios en la abertura del depósito. Gire en sentido de las agujas del reloj para bloquearlo en su lugar.

4. Asegúrese de que la tapa del depósito de vapor en el motor está bloqueada en su lugar y luego coloque el tanque de agua sobre el motor y empuje hacia abajo firmemente en su lugar.

NOTA: Si no hay suficiente agua en el depósito de agua durante el funcionamiento del aparato, se emitirá un pitido repetidamente.

PROTECCION CONTRA SOBRECALENTAMIENTO

El Baby Food Express cuenta con protección contra sobrecalentamiento. Si la cámara del tanque de vapor / agua se seca durante el funcionamiento, la potencia de calefacción se apagará y el aparato emitirá una señal sonora. Agregue agua al tanque de agua para reanudar el funcionamiento.

IMPORTANTE:

- Se recomienda que el depósito de agua se llene cuando el aparato está frío.
- Después de su uso, deje que el aparato se enfríe antes de retirar el tanque de agua y el tanque de vapor donde todavía habrá vapor y calor.

COMO USAR EL BABY FOOD EXPRESS

MEDIANTE CONTROLES MANUALES

Las funciones manuales se pueden utilizar si las funciones y los tiempos de menú pre-programados no se adaptan a sus preferencias o ingredientes.

VAPOR Y PURÉ MANUAL

El uso de esta función es para cocer al vapor los ingredientes durante el tiempo seleccionado, luego mezcla automáticamente durante 30 segundos después de cocer al vapor.

1. Conecte el enchufe a la toma de corriente y encienda el aparato.
2. Pulse varias veces "STEAM + PUREE" hasta que se seleccione el tiempo de cocción deseado y se muestre en la pantalla. Con cada pulsación del botón, el tiempo aumentará en incrementos de 5 minutos, hasta un máximo de 30 minutos. Como alternativa, utilice los "▼ ▲" botones para ajustar el tiempo en lapsos de 1 minuto.
3. Pulse el botón "START" para iniciar el ciclo de vapor.

IMPORTANTE: Asegúrese de mantenerse alejado de la salida de vapor en la parte superior de la tapa de la jarra en todo momento ya que el vapor que escapa estará extremadamente caliente y puede quemarlo.

NOTA: Pulse el botón STOP en cualquier momento para detener la función actual.

4. Una vez que el ciclo de vapor se ha completado, el ciclo de puré se ejecuta automáticamente durante 30 segundos y después el aparato se apagará.

PRECAUCIÓN: El exceso de agua puede acumularse en la jarra durante la cocción, vacíe el exceso de agua de la jarra antes de licuar alimentos pulsando el botón "STOP" antes de que el tiempo de cocción se ponga en "0:00". El exceso de agua puede ser expulsado de la tapa durante la mezcla***.***

5. Si se requiere una consistencia más suave, presione y mantenga presionado el botón "PULSE" para mezclar hasta que los ingredientes tengan la consistencia deseada. Usted tendrá que pulsar una función para volver a empezar la mezcla.

PRECAUCIÓN: No ejecute la función de puré durante más de 1 minuto. Después de 1 minuto, deje que el motor descanse durante al menos 2 minutos para que el motor se enfríe.

NOTA: Un menú debe mostrarse en la pantalla de pulso para activar. Pulse cualquier botón de función (vapor, Vapor + PUREE o ▲ ▼) y presione PULSE.

NOTA: Cuando se mantiene pulsado el botón "PULSE" el tiempo en la pantalla hará una cuenta atrás durante 30 segundos y después el aparato se volverá al modo de espera.

6. Usando un guante de cocina, sostenga el mango de la tapa y gire la tapa hacia la derecha para desbloquearla. Levante e incline la tapa y manténgala alejada de usted, para evitar el vapor que viene hacia usted.

PRECAUCIÓN: Tenga cuidado al abrir la tapa, ya que todavía puede haber vapor acumulado en la jarra. PRECAUCIÓN: Asegúrese de que las cuchillas se haya detenido por completo antes de retirar tapa de la jarra.

7. Para retirar la jarra de la unidad de motor, sostenga el mango gire hacia la derecha y levante. ***PRECAUCIÓN: No toque la jarra de cristal, ya que estará caliente después de cocinar al vapor, sólo mantenga la jarra por el asa.***

VAPOR MANUAL

Utilice esta función solamente para cocer al vapor, sin el ciclo de puré automático.

1. Conecte el enchufe a la toma de corriente de pared y encienda el aparato.
2. Pulse "VAPOR" repetidamente hasta que se seleccione el tiempo de cocción deseado y se visualice en la pantalla. Con cada pulsación del botón, el tiempo aumentará en lapsos de 5 minutos, hasta un máximo de 30 minutos. Como alternativa, utilice los botones ▲ ▼ para ajustar el tiempo en lapsos de 1 minuto.
3. Pulse el botón "START" para iniciar el ciclo de vapor. Una vez que el ciclo de vapor se ha completado, el aparato emitirá un pitido y se apagará.
4. Si se requiere, ahora usted puede mezclar ingredientes, mantenga presionado el botón "PULSE" hasta que los ingredientes tengan la consistencia deseada. Usted tendrá que pulsar una función para volver a empezar la mezcla.

PRECAUCIÓN: El exceso de agua puede acumularse en la jarra durante la cocción, vacíe el exceso de agua de la jarra antes de licuar alimentos. El exceso de agua puede ser expulsado de la tapa durante la mezcla.

PRECAUCIÓN: No haga funcionar el motor durante más de 1 minuto. Después de 1 minuto, deje que el motor descanse durante al menos 2 minutos para que el motor se enfríe.

NOTA: Un menú debe mostrarse en la pantalla de pulso para activar. Pulse cualquier botón de función (vapor, Vapor + PUREE o ▲ ▼) y presione PULSE.

NOTA: Cuando se mantiene pulsado el botón "PULSE" el tiempo en la pantalla hará una cuenta atrás durante 30 segundos y después el aparato se volverá al modo de espera.

8. Usando un guante de cocina, sostenga el mango de la tapa y gire la tapa hacia la derecha para desbloquearla. Levante e incline la tapa y manténgala alejada de usted, para evitar el vapor que viene hacia usted.

PRECAUCIÓN: Tenga cuidado al abrir la tapa, ya que todavía puede haber vapor acumulado en la jarra. PRECAUCIÓN: Asegúrese de que las cuchillas se haya detenido por completo antes de retirar tapa de la jarra.

8. Para retirar la jarra de la unidad de motor, sostenga el mango gire hacia la derecha y levante. ***PRECAUCIÓN: No toque la jarra de cristal, ya que estará caliente después de cocinar al vapor, sólo mantenga la jarra por el asa.***

PULSO MANUAL (MEZCLA)

Utilice esta función para mezclar los ingredientes hasta obtener la consistencia deseada.

1. Conecte el enchufe a la toma de corriente de pared y encienda el aparato.
2. Asegúrese de que la tapa de la jarra está bloqueada en la jarra. Pulse cualquier botón de función (STEAM,VAPOR + PUREE o ▲ ▼) para dejar el aparato fuera del modo de espera, a continuación, pulse "PULSE" hasta obtener la consistencia deseada,
   .

PRECAUCIÓN: El exceso de agua puede acumularse en la jarra durante la cocción, vacíe el exceso de agua de la jarra antes de licuar alimentos. El exceso de agua puede ser expulsado de la tapa durante la mezcla.

PRECAUCIÓN: No haga funcionar el motor en esta función durante más de 1 minuto. Después de 1 minuto, deje que el motor descanse durante al menos 2 minutos para que el motor se enfríe.

NOTA: Cuando se mantiene pulsado el botón "PULSE" el tiempo en la pantalla hará una cuenta atrás durante 30 segundos y después el aparato se volverá al modo de espera.

3. Usando un guante de cocina, sostenga el mango de la tapa y gire la tapa hacia la derecha para desbloquearla. Levante e incline la tapa y

manténgala alejada de usted, para evitar el vapor que viene hacia usted.

PRECAUCIÓN: Tenga cuidado al abrir la tapa, ya que todavía puede haber vapor acumulado en la jarra.

PRECAUCIÓN: Asegúrese de que las cuchillas se haya detenido por completo antes de retirar tapa de la jarra.

4. Para retirar la jarra de la unidad de motor, sostenga el mango gire hacia la derecha y levante. ***PRECAUCIÓN: No toque la jarra de cristal, ya que estará caliente después de cocinar al vapor, sólo mantenga la jarra por el asa.***

USO DE LOS AJUSTES PRE-PROGRAMADOS

Ajustes Pre-preprogramados para alimentos

para bebés:

El Baby Food Express está pre-programado con ajustes específicos para conseguir el mejor resultado en la cocción de los diferentes alimentos. Los ajustes y los tiempos pre-programados son los siguientes;

INGREDIENTES	**SET TIME (minutos)**
Manzanas	20:00
Brocoli	20:00
Zanahorias	25:00
Pollo	25:00
Patatas	20:00
calabaza	20:00
Alubias	20:00
Guisantes	15:00
Moniato	20:00
calabacín	15:00

1. Conecte el enchufe a la toma de corriente de pared y encienda el aparato.

2. Pulse la tecla "MENU ▲ ▼" para desplazarse a través de diez ingredientes diferentes con tiempos pre-programados (ver tabla anterior).
3. Cuando aparezca el ingrediente deseado en la pantalla, pulse en la pantalla la función preferida: "VAPOR" o "VAPOR + PUREE" una vez.
4. Pulse el botón "START" y el ciclo de vapor se iniciará.

IMPORTANTE: Asegúrese de mantenerse alejado de la salida de vapor en la parte superior de la tapa de la jarra en todo momento ya que el vapor que escapa estará extremadamente caliente y puede quemarlo.

5. Si se ha seleccionado "VAPOR + PUREE", una vez que el ciclo de vapor se ha completado el ciclo de puré se ejecuta automáticamente durante 30 segundos y después el aparato se apagará. Si utiliza sólo la función "VAPOR", una vez que el ciclo de vapor se ha completado, el aparato emitirá un pitido y se apagará.

PRECAUCIÓN: El exceso de agua puede acumularse en la jarra durante la cocción, vacíe el exceso de agua de la jarra antes de licuar alimentos pulsando el botón "STOP" antes de que el tiempo de cocción se ponga en "0:00". El exceso de agua puede ser expulsado de la tapa durante la mezcla.

6. Si se requiere una consistencia más suave, presione y mantenga presionado el botón "PULSE" para mezclar hasta que los ingredientes tengan la consistencia deseada. Usted tendrá que pulsar una función para volver a empezar la mezcla.

PRECAUCIÓN: No haga funcionar el motor en esta función durante más de 1 minuto. Después de 1 minuto, deje que el motor descanse durante al menos 2 minutos para que el motor se enfríe.

NOTA: Un menú debe mostrarse en la pantalla de pulso para activar. Pulse cualquier botón de función (vapor, Vapor + PUREE o ▲ ▼) y presione PULSE.

NOTA: Cuando se mantiene pulsado el botón "PULSE" el tiempo en la pantalla hará una cuenta atrás durante 30 segundos y después el aparato se volverá al modo de espera.

7. Usando un guante de cocina, sostenga el mango de la tapa y gire la tapa hacia la derecha para desbloquearla. Levante e incline la tapa y manténgala alejada de usted, para evitar el vapor que viene hacia usted.

PRECAUCIÓN: Tenga cuidado al abrir la tapa, ya que todavía puede haber vapor acumulado en la jarra.

PRECAUCIÓN: Asegúrese de que las cuchillas se haya detenido por completo antes de retirar tapa de la jarra.

8. Para retirar la jarra de la unidad de motor, sostenga el mango, gire hacia la derecha y levante. **PRECAUCIÓN: No toque el cristal de la jarra, ya que estará caliente después de cocinar al vapor, sólo toque la jarra por el asa.**

CONSEJOS IMPORTANTES PARA EL USO

- Lave las frutas y verduras antes de cocinarlas. Elija fruta madura y pele la piel y semillas.
- Corte los ingredientes en trozos de aproximadamente 1-2 cm antes de colocarlos en la jarra. Las piezas más pequeñas se cocinan al vapor de manera más uniforme y se mezclan de manera más consistente, lo que garantiza una textura suave.
- Las patatas se volverán pegajosas si se mezcla durante demasiado tiempo así que lo mejor es mezclarla a pulso después del ciclo de vapor y mezcla. Esto le permitirá controlar la consistencia.
- Usted puede mezclar plátano o aguacate u otra fruta mezclable en el Baby Food Express. Tendrá que pulsar un botón de función y luego sólo pulse para triturar hasta obtener la consistencia deseada.
- Las hortalizas de raíz son perfectas para cocer y mezclar al vapor. Asegúrese de cortarlas al mismo tamaño para garantizar que se cocinan consistentemente y para evitar grumos.
- Quite el exceso de líquido después de cocer al vapor si desea una consistencia más espesa antes de la mezcla.
- Compruebe siempre que la carne esté bien cocida a una temperatura interna segura. El pollo debe cocinarse a una temperatura interna de 75 ° C, carne de res a 77 ° C y el pescado a 65 ° C. Se recomienda que pruebe la carne cocida con un termómetro de carne confiable para estar seguro de que los alimentos se cocinan de manera segura.

RECOMENDACIONES PARA LA CANTIDAD Y MEDICIÓN DE LOS INGREDIENTES

Consulte la siguiente tabla para la cantidad y medición de ingredientes recomendada cuando se utiliza el Baby Food Maker.

TIPO DE ALIMENTO	**CANTIDAD RECOMENDADA**	**MEJOR PREPARACIÓN**
MANZANAS	300g o 2 manzanas pequeñas	pele y quite el núcleo y corte en piezas de 2cm
BROCOLI	200g	lavar y cortar en trozos de 2 cm
ZANAHORIA	300g o 2 zanahorias medianas	pele corte en piezas de 2cm
COLIFLOR	200g	lavar y cortar en trozos de 2 cm
POLLO	300g o 2 filetes pequeños	filetes de pechuga sin hueso, cortadas en trozos de 1 cm
MAIZ	150g	debe estar maduro o utilice enlatados
MAIZ CON MAZORCA	250g o 2 mazorcas	cortado en tercios y sólo al vapor
PESCADO	300g filete	debe ser deshuesadas, cortadas en rodajas de 1 cm.
NECTARINA	250g o 2 nectarinas pequeñas	Debe estar madura, pele y quite el hueso y corte en piezas de 2cm
MELOCOTON	250g o 1 melocotón grande	Debe estar madura, pele y quite el hueso y corte en piezas de 2cm
PERA	300g o 2 peras pequeñas	Debe estar madura, pele y quite el hueso y corte en piezas de 2cm
CHICHAROS	150g (frescos o congelados)	enjuagar primero
CHICHAROS (ENTEROS)	150g	Al vapor
PATATA	200-300g	pele corte en piezas de 2cm

CALABAZA	200g	pele corte en piezas de 2cm
ALUBIAS	150g	Al vapor
MONIATO	200-300g	pele corte en piezas de 2cm
CALABACIN	300g o 2 calabacines grandes	cortar en aros de 1 cm

IMPORTANTE: No se recomienda llenar la jarra más de la mitad con ingredientes crudos.

PRECAUCIÓN: Siempre controlar los niveles de cocción de líquido antes de la mezcla - el exceso de líquido de cocción podría ser expulsado de la tapa durante el licuado.

COMBINACIONES DE SABORES RECOMENDADAS PARA EL BABY FOOD EXPRESS

Pure de brócoli y coliflor	Lavar el brócoli y la coliflor. Cortar en trozos de 2 cm y pulse el ajuste de brócoli, STEAM & PUREE. Si quiere un puré más consistente, quite un poco del líquido de cocción antes de que llegue al ciclo PUREE.
Puré de zanahorias y manzanas	Lavar, pelar y cortar en dados 2 zanahorias medianas en trozos de 1 cm. Cocine al vapor durante 10 minutos. Lavar, pelar y quitar el núcleo de 1 manzana y corte en dados de 2 cm. Añada la manzana a las zanahorias y cocine al vapor durante 8 minutos. Quite un poco del líquido de cocción si quiere un puré espeso. Mezcle usando PULSE por 30 segundos, comprobar la consistencia y mezcle de nuevo si es necesario.
Triple verduras	Lavar, pelar y cortar en dados 1 patata y 2 zanahorias y cocinar al vapor durante 12 minutos. Quite el líquido de cocción y añada 1 taza de brócoli lavados y cortados en cubitos. Cocine al

	vapor durante otros 8 minutos y mezcle usando la función PULSE durante 30 segundos, compruebe la consistencia y mezcle de nuevo si es necesario.
Chicken* & Pumpkin	Enjuague 1 pechuga deshuesada de pollo y córtela en dados de 2cm. Lavar, pelar y picar la calabaza en trozos de 2 cm. Seleccione el ajuste CHICKEN, STEAM+PUREE. Si quiere un puré espeso, quite un poco del líquido de cocción antes de que llegue el ciclo PUREE.

* Compruebe siempre que la carne esté bien cocida a una temperatura interna segura. El pollo debe cocinarse a una temperatura interna de 75 ° C, carne de res a 77 ° C y el pescado a 65 ° C. Se recomienda que pruebe la carne cocida con un termómetro de carne confiable para estar seguro que los alimentos se cocinan de manera segura.

CUIDADO Y LIMPIEZA

LIMPIEZA RÁPIDA:

1. Después de cada uso, simplemente llene hasta la mitad la jarra con agua tibia y añadir una o dos gotas de líquido para lavar platos, Ajuste la tapa en la jarra y presione el botón "PULSE" durante 30 segundos. La licuadora utiliza su propio poder para limpiar tanto la jarra y el sistema de cuchillas.
2. Enjuague y deje que se seque completamente.

PARA UNA LIMPIEZA MÁS COMPLETA:

1. Antes de limpiar, apague y desconecte de la toma de corriente.
2. Retire la jarra de la unidad de motor.
3. Levante con cuidado las cuchillas de la jarra por el centro de plástico.

PRECAUCIÓN: Las cuchillas están afiladas, manipúlelas con cuidado.

4. Enjuague la jarra con agua.
5. Con la tapa quitada, coloque la jarra boca abajo sobre un banco plano o una mesa.

6. Si la jarra está montada, desmóntela utilizando las siguientes instrucciones.
7. Retire el eje de **accionamiento** desde la base de la jarra girando el eje de accionamiento hacia la derecha y tirando hacia afuera.
8. Enjuague el eje de accionamiento con agua tibia y limpie con un trapo. Asegúrese de no perder la junta del eje de accionamiento durante la limpieza. Enjuague y seque al aire.

IMPORTANTE: No coloque el eje de accionamiento o la junta del eje de accionamiento en el lavavajillas.

9. Lave la jarra con agua tibia y jabón.

IMPORTANTE: No coloque la jarra en el lavavajillas.

10. Las partes seguras para el lavavajillas están etiquetadas en la página 4 con un símbolo .
11. Lave la tapa y las cuchillas en agua tibia y jabón. Alternativamente, estas piezas se pueden lavar en el lavavajillas. Colóquelas sólo en la rejilla superior.

PRECAUCIÓN: Asegúrese de que el eje de accionamiento no esté en la jarra cuando se lava.

12. El tanque de agua se calentará inmediatamente después de su uso. Deje que se enfríe antes de separarlo de la unidad de motor. Vacíe el tanque de agua después de cada uso y deje que se seque antes de guardarlo de nuevo en la unidad de motor.
13. Para limpiar el tanque de agua, llénelo con agua tibia y jabón, vuelva a colocar la tapa y agite con fuerza. Vacíe el agua jabonosa y enjuague a fondo antes del siguiente uso.
14. Para limpiar el tanque de vapor, retire la tapa del tanque de vapor girando en sentido contrario a las agujas del reloj y levántela. Limpie el tanque de vapor con un paño húmedo después de cada uso. Vuelva a colocar la tapa del tanque de vapor alineando las muescas de la tapa del tanque de vapor a la izquierda de las aberturas de la tapa y gire en sentido de las agujas del reloj para cerrar.
15. Enjuague bien todas las piezas y deje que se sequen antes de guardarlas.

IMPORTANTE:

- No coloque las partes de la jarra en líquidos hirviendo o vierta líquidos hirviendo en la jarra.

- No sumerja la unidad del motor en líquido. Límpielo con un paño húmedo y séquelo bien.
- Elimine las manchas persistentes frotando con un paño húmedo y un limpiador no abrasivo.

NOTA: Si los líquidos se derraman en la unidad del motor, inmediatamente apague y desconecte de la toma de corriente, limpie con un paño húmedo y seque todo bien. • No use almohadillas ni limpiadores abrasivos en ninguna parte ni acabado..

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Condición	Posible Causa	Posible Solución
La máquina no se enciende	El enclavamiento de seguridad en la tapa de la jarra no está totalmente insertado en la base.	Asegúrese de que la tapa de la jarra se gira hacia la izquierda en la medida de lo posible y que el enclavamiento de seguridad de la tapa de la jarra está completamente insertado en la base.
	El tanque de agua / vapor está vacío. (El aparato pitará varias veces para indicar que el Tanque de Vapor está vacío)	Añadir agua al tanque de agua.
La máquina se detiene durante el funcionamiento	Tanque de Vapor está vacío. (El aparato pitará varias veces para indicar que el Tanque de Vapor está vacío)	Añadir agua al tanque de agua.
	El enclavamiento de seguridad en la tapa de la jarra se ha desacoplado de la base.	Asegúrese de que la tapa de la jarra se gira hacia la izquierda en la medida de lo posible y que el enclavamiento

		de seguridad de la tapa de la jarra está completamente insertado en la base.
Consistencia de puré final no es suave para mi gusto	Los alimentos crudos no están cortado en cubitos suficientemente finos antes de colocarlos en la jarra.	Corte los alimentos en trozos más pequeños, aproximadamente 1-2cm, antes de colocarlos en la jarra.
	Bajo contenido de agua de los alimentos crudos.	Añadir más agua, fórmula, leche materna u otro líquido después de cocer al vapor y licúe durante más tiempo.
	La comida no se licuó durante el tiempo suficiente	Utilice el botón PULSE para mezclar los alimentos durante más tiempo.
	Más cocción al vapor puede ser necesaria	Utilice la función de vapor manual para cocinar durante más tiempo.
La comida es muy aguada después de licuarla	Exceso se líquido en los alimentos.	Antes de licuar, detener el proceso de vaporización y eliminar el exceso de agua.
Fugas debajo de la unidad	La junta de eje de accionamiento puede no estar en su lugar.	Compruebe que la junta de eje de accionamiento está correctamente en su lugar sobre el eje de accionamiento en la jarra.
Fuga cerca del tanque de agua	La tapa del tanque de vapor y el tapón del tanque de agua pueden	Compruebe que la tapa del tanque de vapor y tapón del tanque de

	no estar en su lugar.	agua estén en su sitio.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando utilice este aparato, deben seguirse las siguientes precauciones básicas de seguridad:

Lea todas las instrucciones antes y úselas durante el uso de este aparato.

1. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o la unidad de motor en agua o cualquier otro líquido.
2. No utilice en el baño o cerca de fuentes de agua.
3. No utilice en exteriores.
4. Este producto no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta con de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisadas o instruidas acerca del uso del producto por una persona responsable de su seguridad.
5. Tenga cuidado, para evitar lesiones personales, al manipular las cuchillas afiladas. Al instalarlas y quitarlas manipúlelas sujetándolas por la parte superior de la columna de plástico.
6. Deje un espacio libre de al menos 75 mm (3 pulgadas) alrededor del aparato cuando esté en uso.
7. Para evitar daños producidos por el vapor y calor, asegúrese de que el aparato no se coloca directamente bajo armarios cuando está en uso.
8. El aparato emite vapor durante el funcionamiento y las superficies accesibles externos se caliente mucho. No toque las superficies calientes. Se recomienda el uso de un guante de cocina o paño de cocina al usar este aparato.
9. Debe tener mucho cuidado al mover la jarra caliente o extraer la tapa de la jarra caliente. Utilice un guante de cocina o paño de cocina para evitar posibles quemaduras.
10. Siempre apague y desconecte el aparato de la toma de corriente antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
11. Siempre apague y desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso.

12. Para desconectar, detener todas las operaciones pulsando el botón "STOP". Para desenchufar, siempre sujete el enchufe y tire de la clavija de la toma de corriente. Nunca tire del cable.
13. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato no funciona bien o se ha caído o dañado de alguna manera. Contactar con el servicio al cliente para el reemplazo, revisión, reparación o ajuste pertinente.
14. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o persona calificada para evitar cualquier tipo de peligro.
15. Las cuchillas de corte están muy afiladas. Maneje el conjunto de cuchillas con extremo cuidado y precaución al vaciar la jarra y durante la limpieza.
16. Antes de conectar, asegúrese que la jarra de cristal se ha montado correctamente y se ha asentado en la unidad del motor con la tapa de la jarra adjunta. El motor sólo funcionará si la jarra y tapa de la jarra se han instalado correctamente en la unidad del motor.
17. El aparato no debe estar en funcionamiento con una jarra vacía.
18. Deje que los líquidos hirviendo se enfríen antes de verterlos en la jarra de vidrio fría. Verter líquidos hirviendo en una jarra de cristal fría podría causar que la jarra se raje.
19. Espere hasta que las cuchillas se detengan por completo antes de retirar la tapa de la jarra, y antes de retirar la jarra de la unidad del motor.
20. Apague y desconecte el aparato antes de cambiar accesorios, no toque las partes que se mueven mientras está en uso.
21. No utilice en una superficie inclinada o inestable.
22. No haga funcionar el motor durante más de 1 minuto. Después de 1 minuto de uso, deje que el motor descanse durante al menos 2 minutos para que se enfríe.
23. Mantenga el aparato y el cable de alimentación alejado de los bordes de bancos y mesas.
24. No coloque el aparato sobre o cerca de fuentes de calor.
25. No utilice el aparato para otro fin que no sea el previsto. El mal uso del aparato puede causar lesiones.
26. Este aparato no es un juguete. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con él.

27. Este aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o sistema de control remoto.

28. Para mayor seguridad, los aparatos eléctricos deben conectarse a una toma de corriente que está protegida por un dispositivo diferencial residual (DDR), también referido a menudo como un "interruptor de seguridad '. Es posible que su centralita ya incorpore un DDR. Si no está seguro, llame a un electricista para la verificación y ajuste si es necesario.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE APARATO ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

MEDIO AMBIANTE
ATENCIÓN :

No se deshaga de este producto como lo hace con otros productos del hogar. Existe un sistema selectivo de colecta de este producto puesto en marcha por las comunidades, debe de informarse en su ayuntamiento acerca de los lugares en los que puede depositar este producto. De hecho, los productos eléctricos y electrónicos pueden contener substancias peligrosas que tienen efectos nefastos para el medio ambiente o para la salud humana y deben ser reciclados. El símbolo aquí presente indica que los equipos eléctricos o electrónicos deben de ser cuidadosamente seleccionados, representa un recipiente de basura con ruedas marcado con una X.

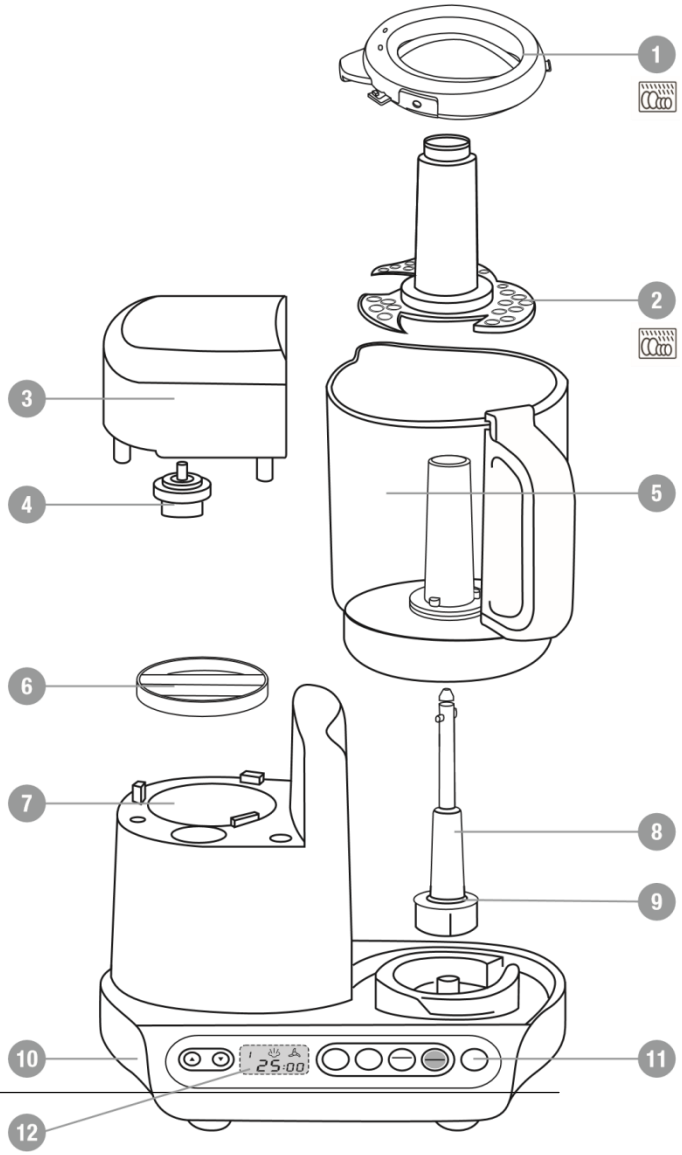
Fabricado e importado por : Adeva SAS 8 rue Marc Seguin 77290 Mitry-Mory FRANCE
www.hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tel. 01 64 67 00 01

ITALIANO

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, si prega dileggere il manuale di istruzioni con attenzione e di conservarlo per riferimenti futuri. Si prega di consegnare questo manuale nel caso in cui si regali questo apparecchio a una terza persona.

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, delle precauzioni di sicurezza di base dovrebbero essere sempre seguite.

1. Coperchiodellabrocca
2. Lame
3. Serbatoiodell'acqua
4. Coperchiodelserbatoiodell'acqua
5. Brocca
6. Coperchiodelserbatoiodelvapore
7. Serbatoiodelvapore
8. Semiasse
9. Guarnizionedelsemiasse
10. Gruppomotore
11. Pannello di controllo
12. Schermo
13. Lavabile in lavastoviglie



INFORMAZIONI SUL BABY FOOD EXPRESS

L'introduzione di cibi solidi nella dieta del bambino è una parte importante della sua crescita e sviluppo. Tuttavia trovare il tempo per cucinare e preparare cibo nutriente durante la routine quotidiana può essere difficile. Il Baby Food Express è qui per aiutarvi! Infatti, questo apparecchio cucina in pochi minuti cibi freschi e genuini al vapore e crea puree per il vostro bambino, semplicemente mettendo gli ingredienti in una brocca.

Quando si iniziano a darecibi solidi al bambino, è importante che il cibo sia facile da digerire e che non comporti il rischio di provocare una reazione allergica. Ovviamente, è importante seguire sempre le linee guida del vostro medico su quando e come introdurre nuovi cibi al vostro bambino.

All’inizio, tutti gli ingredienti dovrebbero essere cotti a vapore in modo da poter ottenere una purea con una consistenza ideale per il vostro bambino. In seguito, quando il bambino comincia a masticare, è possibile utilizzare altre funzioni di questo apparecchio che permettono di creare pietanze con una consistenza più robusta.

È fondamentale ricordare che il cibo che si serve a un bambino dovrebbe essere sempre tiepido oa temperatura ambiente. Ricordarsi sempre di controllare la temperatura del cibo prima di servirlo al bambino.

PRECEDENTEMENTE AL PRIMO UTILIZZO

ATTENZIONE: Maneggiare le lame con cura.

Rimuovere con cautela tutti i contenuti dalla confezione.

Prestare la massima attenzione quando si disimballano e si maneggiano le lame affilate.

Siccome alcune parti possono essere imballate separatamente, accertarsiche tutti i componenti siano stati disimballati prima di smaltire la confezione.

Smontare e pulire tutte le parti come indicato nel manuale sotto la voce " PULIZIA E MANUTENZIONE".

Vi è una pellicola trasparente protettiva sul pannello di controllo che, se lo si desidera, può essere rimossa.

- Disporre l’apparecchio su un piano solido dove l'apparecchio abbia una sufficientecircolazione dell'aria essere su tutti i lati. Inoltre, l’apparecchio deve essere posizionato a una distanza di sicurezza da superfici calde.
- Per evitare danni da vapore e calore, assicurarsi che il dispositivo, durante l’uso, non sia posto direttamente sotto armadi o credenze.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia sempre scollegato dalla presa a muro quando non è in uso.

COME ASSEMBLARE IL BABY FOOD EXPRESS

LA BROCCA

1. Una volta rimosso il coperchio della brocca,mettere la brocca a testa in giù su un piano o un tavolo.
2. Assicurarsi che la guarnizione dell'asse rotante sia inserita correttamente sul semiasse poiché questo consentirà di evitare perdite.
3. Inserire l'albero motore nella base della brocca e ruotare in senso antiorario mentre si spinge verso il basso per bloccare in posizione.

IMPORTANTE: prima di azionare l’apparecchio,assicurarsi sempre che l'albero motore e la sua guarnizionesiano correttamente inseriti e bloccati nella brocca. L'uso dell'apparecchio senza l'albero motore e la guarnizione potrebbe causare perdite o danni al motore e alla brocca.

4. Girare la brocca correttamente e posizionarla sul gruppo motore con la maniglia di fronte alla parte anteriore dell’apparecchio, esattamente sopra il tasto STOP. Una volta inserita saldamente la brocca sul blocco motore, ruotare in senso antiorario fino a quando non si blocca completamente in posizione.

ATTENZIONE: NON afferrare la brocca delle lame poiché l'attacco delle lame è molto affilato. Prestare attenzione durante l’utilizzo e la conservazione dell’apparecchio.

5. Tenendo la parte centrale di plastica delle lame, posizionareaccuratamente le lame al centro della brocca sull'asse e spingere verso il fondo.
6. Aggiungere gli ingredienti desiderati nella brocca. Fare riferimento alle quantità e alle misuredegli ingredienti riportati a pagina 17.
7. Mettere il coperchio sulla brocca con il beccuccio rivolto sul retro della brocca.
8. Chiudere il coperchio ruotando in senso antiorario (seguire la freccia direzionale verso il per bloccare il coperchio), per garantire che il blocco di sicurezza sul coperchio sia completamente inserito

nel blocco motore e che la linguetta sul coperchio sia inserita e bloccata correttamente alla maniglia della brocca.

IMPORTANTE: L'apparecchio non funziona se il blocco di sicurezza sul coperchio non èinseritoo se la brocca non è bloccata correttamente in posizione.

INTERRUTTORE DI SICUREZZA

Il Baby Food Express dispone di un interruttore di sicurezza. Infatti, se il coperchio è aperto o la brocca viene rimossa dal gruppo motore durante il funzionamento, l'apparecchio si spegne automaticamente.

IL SERBATOIO DELL'ACQUA

1. Rimuovere il serbatoio dell'acqua dal gruppo motore sollevandolo verso l'alto.
2. Girare a testa in giù, svitare il tappo del serbatoio in senso orario e tirare per aprire.
3. Riempire il serbatoio con acqua e riallineare le tacche sul tappo con le fessure nell'apertura del serbatoio. Ruotare in senso orario per bloccare in posizione.
4. Assicurarsi che il coperchio del serbatoio del vapore sul gruppo motore sia bloccato in posizione e poi rimettere il serbatoio dell'acqua sul gruppo motore e spingere saldamente verso il basso in posizione.

NOTA: Durante il funzionamento, se non c'è abbastanza acqua nel serbatoio, l'apparecchio emette un segnale acustico ripetutamente.

DISPOSITIVO ANTI-SURRISCALDAMENTO

Il Baby Food Express è dotato di un dispositivo anti-surriscaldamento. Se il serbatoio d'acqua/vapore si esaurisce durante il funzionamento, la potenza di riscaldamento si spegne e l'apparecchio emette un segnale acustico ripetutamente. Se ciò accade, aggiungere dell'acqua al serbatoio di acqua per riprendere il funzionamento.

IMPORTANTE:

Si consiglia di riempire il serbatoio d'acqua quando l'apparecchio è freddo.

Dopo l'uso, prima di rimuovere l'acqua dal serbatoio, aspettare un po' per permettere all'apparecchio di raffreddarsi evitando la fuoriuscita eccessiva di calore e vapore.

COME FAR FUNZIONARE IL Baby Food Express tramite i comandi manuali

Le funzioni manuali possono essere utilizzatenel caso in cui le funzioni e i tempi di menùpre-impostati non sono adatti al tipo di cottura desiderato o agli ingredienti.

VAPORE MANUALE + PUREA

Utilizzando questa funzione il cibo verrà cotto a vapore per il tempo selezionato e automaticamente frullato per 30 secondi dopo la cottura a vapore.

1. Collegare la spina alla presa di corrente a muro e accendere l'alimentazione.
2. Premere ripetutamente "STEAM + PUREE" fino a selezionare il tempo di vapore desiderato, visualizzato sul display. Con ogni pressione del tasto il tempo aumenta a intervalli di 5 minuti fino ad un massimo di 30 minuti. In alternativa, utilizzare i tasti "▼ ▲" per regolare il tempo a intervalli di 1 minuto.
3. Premere il pulsante "Start" per avviare il ciclo a vapore.

IMPORTANTE: Assicurarsi di non toccare mai gli sfiati del vapore posti sulla parte superiore del coperchio della brocca, poiché il vapore che fuoriesce è estremamente caldo e può scottare.

NOTA: Premere il tasto STOP in qualsiasi momento per interrompere la funzione in azione.

4. Una volta che il ciclo a vapore è completo, il ciclo purea viene eseguito automaticamente per 30 secondi e poi l'apparecchio si spegne.

ATTENZIONE: L'acqua in eccesso può accumularsi nella brocca durante la cottura. Svuotare l'acqua in eccesso dalla brocca prima di frullare i cibi premendo il tasto "STOP" prima che il tempo di cottura a vapore arrivi a "0:00". L'acqua in eccesso può essere espulsa dal coperchio durante la miscelazione.

5. Se è necessaria una consistenza molto liscia, tenere premuto il tasto "PULSE" per mescolare fino a quando gli ingredienti raggiungono la consistenza desiderata. Per reiniziare la miscelazione, sarà necessario ripremere una funzione.

ATTENZIONE: Non eseguire la funzione di purea per più di 1 minuto. Dopo 1 minuto, far riposare il motore per almeno 2 minuti per permettere al motore di raffreddarsi.

NOTA: un menu deve essere visualizzato sul display per attivare la funzione a intermittenza. Premere un tasto di funzione (STEAM, STEAM + PUREE o ▲ ▼), quindi premere PULSE.

NOTA: Quando si tiene premuto il tasto "PULSE" partirà un conto alla rovescia per 30 secondi, e poi la macchina tornerà in modalità standby.

6. Indossare un guanto da forno, tenere il manico del coperchio e girare il coperchio in senso orario per sbloccare. Sollevare il coperchio e inclinarlo in direzione opposta alla vostra in modo da evitare che il vapore fluisca verso di voi.

ATTENZIONE: Fare attenzione quando si apre il coperchio in quanto potrebbe esserci ancora del vapore nella brocca.

ATTENZIONE: Assicurarsi che le lame sia completamente ferme prima di rimuovere il coperchio dalla brocca.

7. Per rimuovere la brocca dal gruppo motore, tenere la maniglia della brocca, girare in senso orario e sollevare. **ATTENZIONE: Non toccare la brocca di vetro perché sarà calda dopo la cottura a vapore; tenere la brocca solo per la maniglia.**

VAPORE MANUALE

Usare questa funzione se si desidere una cottura a vapore, senza il ciclo automatico per la purea.

1. Collegare la spina alla presa di corrente a muro e accendere l'alimentazione.
2. Premere "STEAM" fino a selezionare il tempo di vapore desiderato, visualizzato sul display. Con ogni pressione del tasto il tempo aumenta a intervalli di 5 minuti fino ad un massimo di 30 minuti. In alternativa, utilizzare i tasti "▼ ▲" per regolare il tempo a intervalli di 1 minuto.
3. Premere il pulsante "Start" per avviare il ciclo a vapore. Una volta che il ciclo a vapore è completo, l'apparecchio emette un segnale acustico e si spegne.
4. Se è necessaria una consistenza più cremosa, tenere premuto il tasto "PULSE" per mescolare fino a quando gli ingredienti raggiungono la consistenza desiderata. Per reiniziare la miscelazione, sarà necessario ripremere una funzione

ATTENZIONE: L'acqua in eccesso può accumularsi nella brocca durante la cottura. Svuotare l'acqua in eccesso dalla brocca prima di frullare i cibi. L'acqua in eccesso può essere espulsa dal coperchio durante la miscelazione.

ATTENZIONE: Non far girare il motore per più di 1 minuto. Dopo 1 minuto, far riposare il motore per almeno 2 minuti per permettere al motore di raffreddarsi.

NOTA: Un menù deve essere visualizzato sul display per attivare la funzione a intermittenza. Premere un tasto di funzione (STEAM, STEAM + PUREE o ▲ ▼), quindi premere PULSE.

NOTA: Quando si tiene premuto il tasto "PULSE" partirà un conto alla rovescia di 30 secondi, e poi la macchina tornerà in modalità standby.

8. Indossare un guanto da forno, tenere il manico del coperchio e girare il coperchio in senso orario per sbloccare. Sollevare il coperchio e inclinarlo in direzione opposta alla vostra in modo da evitare che il vapore fluisca verso di voi.

ATTENZIONE: Fare attenzione quando si apre il coperchio in quanto potrebbe esserci ancora del vapore nella brocca.

ATTENZIONE: Assicurarsi che le lame siano completamente ferme prima di rimuovere il coperchio dalla brocca.

9. Per rimuovere la brocca dal gruppo motore, tenere la maniglia della brocca, girare in senso orario e sollevare. **ATTENZIONE: Non toccare la brocca di vetro perché sarà calda dopo la cottura a vapore; tenere la brocca solo per la maniglia.**

INTERMITTENZA MANUALE (FRULLARE)

Usare questa funzione per mescolare gli ingredienti e per ottenere la consistenza desiderata.

1. Collegare la spina alla presa di corrente a muro e accendere l'alimentazione.
2. Assicurarsi che il coperchio della brocca siaattacato alla brocca. Premere un tasto di funzione (STEAM,STEAM + PUREE o ▲ ▼) per cambiare la modalità dell'apparecchio dalla modalità standby, poi premere il pulsante "Pulse" fino a ottenere la consistenza desiderata.

ATTENZIONE: L'acqua in eccesso può accumularsi nella brocca durante la cottura. Svuotare l'acqua in eccesso dalla brocca prima di

frullare i cibi. L'acqua in eccesso può essere espulsa dal coperchio durante la miscelazione.

ATTENZIONE: Non far girare il motore per più di 1 minuto. Dopo 1 minuto, far riposare il motore per almeno 2 minuti per permettere al motore di raffreddarsi.

NOTA: Quando si tiene premuto il tasto "PULSE" partirà un conto alla rovescia di 30 secondi, e poi la macchina tornerà in modalità standby.

10. Indossare un guanto da forno, tenere il manico del coperchio e girare il coperchio in senso orario per sbloccare. Sollevare il coperchio e inclinarlo in direzione opposta alla vostra in modo da evitare che il vapore fluisca verso di voi.

ATTENZIONE: Fare attenzione quando si apre il coperchio in quanto potrebbe esserci ancora del vapore nella brocca.

ATTENZIONE: Assicurarsi che le lame siano completamente ferme prima di rimuovere il coperchio dalla brocca.

1. Per rimuovere la brocca dal gruppo motore, tenere la maniglia della brocca, girare in senso orario e sollevare. **ATTENZIONE: Non toccare la brocca di vetro perché sarà calda dopo la cottura a vapore; tenere la brocca solo per la maniglia.**

UTILIZZARE LE IMPOSTAZIONI PRE-PROGRAMMATE

Impostazioni pre-programmate per Baby Food:

Il Baby Food Express è pre-programmato con impostazioni specifiche per ottenere il miglior risultato di cottura di cibi diversi. Le impostazioni preprogrammate e i tempi sono:

INGREDIENTE	TEMPO (minuti)
Mele	20:00
Broccoli	20:00
Carote	25:00
Pollo	25:00

Patate	20:00
Zucche	20:00
Fagiolini	20:00
Piselli	15:00
Patate Dolci	20:00
Zucchine	15:00

1. Collegare la spina alla presa di corrente a muro e accendere l'alimentazione.
2. Premere i pulsanti "▲ ▼ MENU" per scorrere i dieci diversi ingredienti con i tempi programmati (vedi tabella sopra).
3. Quando l'ingrediente desiderato viene visualizzato sul display premere una volta la funzione desiderata: "STEAM" o "STEAM + PUREE".
4. Premere "START" per azionare il ciclo a vapore.

IMPORTANTE: Assicurarsi di non toccare mai gli sfiati del vapore posti sulla parte superiore del coperchio della brocca, poiché il vapore che fuoriesce è estremamente caldo e può scottare.

1. Se è stata selezionata la funzione "STEAM + PUREE", una volta che il ciclo a vapore è completato, il ciclo di purea viene eseguito automaticamente per 30 secondi e poi l'apparecchio si spegne. Se si utilizza solo la funzione "STEAM", una volta che il ciclo a vapore è completato, l'apparecchio emette un segnale acustico e poi si spegne.

ATTENZIONE: L'acqua in eccesso può accumularsi nella brocca durante la cottura. Svuotare l'acqua in eccesso dalla brocca prima di frullare i cibi premendo il tasto "STOP" prima che il tempo di cottura a vapore arrivi a "0:00". L'acqua in eccesso può essere espulsa dal coperchio durante la miscelazione.

1. Se è necessaria una consistenza molto liscia, tenere premuto il tasto "PULSE" per mescolare fino a quando gli ingredienti raggiungono la consistenza desiderata. Per reiniziare la miscelazione, sarà necessario ripremere una funzione.

ATTENZIONE: Non eseguire la funzione di purea per più di 1 minuto. Dopo 1 minuto, far riposare il motore per almeno 2 minuti per permettere al motore di raffreddarsi.

NOTA: Un menu deve essere visualizzato sul display per attivare la funzione a intermittenza. Premere un tasto di funzione (STEAM, STEAM + PUREE o ▲ ▼), quindi premere "PULSE".

NOTA: Quando si tiene premuto il tasto "PULSE" partirà un conto alla rovescia di 30 secondi, e poi la macchina tornerà in modalità standby.

1. Indossare un guanto da forno, tenere il manico del coperchio e girare il coperchio in senso orario per sbloccare. Sollevare il coperchio e inclinarlo in direzione apposta alla vostra in modo da evitare che il vapore fluisca verso di voi.

ATTENZIONE: Fare attenzione quando si apre il coperchio in quanto potrebbe esserci ancora del vapore nella brocca.
ATTENZIONE: Assicurarsi che le lame siano completamente ferme prima di rimuovere il coperchio della brocca.

1. Per rimuovere la brocca dal gruppo motore, tenere la maniglia della brocca, girare in senso orario e sollevare. **ATTENZIONE: Non toccare la brocca di vetro perché sarà caldo dopo la cottura a vapore; tenere la brocca solo per la maniglia.**

CONSIGLI IMPORTANTI PER L'USO

Lavare accuratamente frutta e verdura prima della cottura. Scegliere frutta matura e rimuovere bucce, noccioli, semi e torsoli.

Tagliare gli ingredienti in pezzi di circa 1-2cm prima di inserirlinella brocca.Gli ingredienti in piccoli pezzi vengono vaporizzati in modo più uniforme e si fondono in modo più omogeneo, assicurando una consistenza cremosa.

Le patate diventano gelatinose se miscelate troppo a lungo, quindi dopo aver frullato e cotto al vapore, è meglio utilizzare la funzione a intermittenza. Questo permetterà di monitorare la consistenza.

Con il Baby Food Express è possibile frullare banane, avocadi o altra frutta di simile consistenza. Per ottenere la consistenza desiderata, basta premere un tasto funzionee poi azionare la funzione a intermittenza.

Gli ortaggi con radice sono ottimi per essere cotti al vapore e frullati. Assicursi di tagliarli in pezzi uguali in modo da evitare grumi e ottenere una cottura al vapore più uniforme.

Se si desidera una consistenza più corposa, prima di frullare, versare il liquido in eccesso dopo la cottura a vapore.

Verificare sempre che la carne sia ben cotta con una temperatura interna di sicurezza. Il pollo deve essere cotto a una temperatura interna di 75°C, il manzo a 77°C e il pesce a 65°C. Per essere sicuri che gli

alimenti siano cotti in modo sicuro, si consiglia di verificare la carne cotta con un termometro per carni affidabile.

QUANTITÀ E INGREDIENTI RACCOMANDAZIONI

Quando si utilizza il Baby Food Maker, consultare la seguente tabella per accertarsi sulle quantità raccomandate e le misure degli ingredienti.

PIETANZA	**QUANTITÀ CONSIGLIATA**	**PREPARAZIONE OTTIMALE**
MELA	300g o 2 piccolemele	sbucciare, togliere il torsolo e tagliare a dadi da due centimetri.
BROCCOLI	200g	lavare e tagliare in pezzi da due centimetri.
CAROTA	300g o 2 carotemedie	sbucciare e tagliare a dadi da due centimetri.
CAVOLFIORE	200g	lavare e tagliare in pezzi da due centimetri.
POLLO	300g o 2 piccolifiletti	filettidi petto disossato, tagliati a pezzida 1 centimetro.
CHICCHI DI MAIS	150g	devonoesserematuri o utilizzaremais in scatola.
MAIS SULLA PANNOCCHIA	250g o 2 piccolepannocchie di mais	Tagliare in tre parti e cuoceresolo a vapore.
PESCE	300g di filetto	Togliere tutte le spine etagliare infetteda 1 centimetro.
NETTARINA	250g o 2 piccolenettarine	deveesserematura, sbucciata e tagliata a dadi da 2 centimetri.
PESCA	250g o 1 grande pesca	deveesserematura, sbucciata e tagliata a dadi da 2 centimetri.
PERA	300g o 2 piccolepere	deveesserematura, sbucciata e tagliata a dadi da 2 centimetri.
PISELLI (SENZA BUCCIA)	150g (freschi o congelati)	risciacquare prima
PISELLI (CON BUCCIA)	150g	Tagliare le due estremità prima dellacottura a vapore

PATATA	200-300g	deveesseresbucciata e tagliata a dadi da 2 centimetri
ZUCCA	200g	deveesseresbucciata e tagliata a dadi da 2 centimetri
FAGIOLINI	150g	Tagliare le due estremità prima dellacottura a vapore
PATATA DOLCE	200-300g	deveesseresbucciata e tagliata a dadi da 2 centimetri
ZUCCHINE	300g o 2 zucchine grandi	tagliare in fette da 1 centimetro

IMPORTANTE: Si consiglia di non riempire la brocca di ingredienti per più di metà.
ATTENZIONE: controllare sempre il livello del liquido di cottura prima della miscelazione poiché durante la miscelatura,del liquido di cottura in eccesso potrebbe fuoriuscire dal coperchio.

COMBINAZIONI DI GUSTI SUGGERITE PER IL VOSTRO BABY FOOD EXPRESS

Purea di broccoli e cavolfiori	Lavare bene i broccoli e lecimette di cavolfiore. Tagliate in pezzi da due centimetri e premere l'impostazione BROCCOLI, STEAM + PUREE. Se si desidera una purea più densa, togliere un po' di liquido di cottura prima che raggiunga il ciclo PUREE.
Purea di mele e carote	Lavare, sbucciare e tagliare in dadi 2 carote medie in pezzi da 1 centimetro. Cuocere a vapore per 10 minuti. Lavare, sbucciare e togliere il torsolo da 1 mela e tagliarla in dadi da 2 cm. Aggiungere la mela alle carote e cuocere a vapore per altri 8 minuti. Se si desidera una purea più densa, versare un po'del liquido di cottura. Frullare con PULSE per 30 secondi e verificare la consistenza e frullare di nuovo se necessario.
Tris di verdure	Lavare, sbucciare e tagliare in dadi 1 patata e 2 carote e cuocere a vapore per 12 minuti. Togliere il liquido di cottura e aggiungere 1 tazza di broccoli lavati e tagliati a cubetti. Usare la

	funzione STEAM per altri 8 minuti e frullare con PULSE per 30 secondi, in caso di necessità, controllare la consistenza e frullare ancora a piacimento.
Pollo* e zucca	Sciacquare 1 singolo petto di pollo disossato e tagliarlo in dadi da2 centimetri. Lavare, sbucciare e tagliare a dadi la zucca in pezzi da 2 centimetri. Selezionare l'impostazione CHICKEN, STEAM + PUREE. Se si desidera una purea più consistente, versare un po'del liquido di cottura prima che raggiunga il ciclo purea.

*Verificare sempre che la carne sia ben cotta con una temperatura interna di sicurezza. Il pollo deve essere cotto a una temperatura interna di 75°C, il manzo a 77°C e il pesce a 65°C. Per essere sicuri che gli alimenti siano cotti in modo sicuro, si consiglia di verificare la carne cotta con un termometro per carni affidabile.

PULIZIA E MANUTENZIONE

PULIZIA VELOCE:

1. Per la pulizia, dopo ogni utilizzo, è sufficiente riempire a metà la brocca con acqua calda e aggiungere una o due gocce di detersivo per piatti. Montare il coperchio sulla brocca e avviare il motore con il pulsante "Pulse" per 30 secondi. Il frullatore utilizza il proprio il suo movimento per pulire sia la brocca sia le lame.
2. Sciacquare e lasciare asciugare completamente.

PER UNA PULIZIA PIÙ ACCURATA:

1. Prima della pulizia, spegnere e scollegare l’apparecchio dalla presa di corrente a muro.
2. Rimuovere la brocca dal gruppo motore.
3. Sollevare con cautela lelame dalla brocca afferrandole dal centro di plastica.

ATTENZIONE: Le lame sono affilate, maneggiare con attenzione.

4. Sciacquare la brocca con acqua.
5. Con il coperchio rimosso, mettere la brocca a testa in giù su unpiano o un tavolo.
6. Se la brocca è montata, smontarla con le seguenti istruzioni.
7. Rimuovere l’asse dalla base della brocca ruotando l'albero motore in senso orario estraendolo.

8. Sciacquare l’asse con acqua tiepida e asciugare. Fare attenzione a non smarrire la guarnizione dell’asse durante la pulizia. Risciacquare e asciugare all'aria.

IMPORTANTE: Non lavarel’asse o la guarnizione in lavastoviglie.

9. Lavare la brocca in acqua tiepida e sapone.

IMPORTANTE: Non mettere la brocca in lavastoviglie.

10. Le parti lavabili in lavastoviglie sono elencate a pagina 4 con un simbolo.
11. Lavare il coperchio e le lame in acqua tiepida con un po’ di sapone. In alternativa, queste parti possono essere lavate in lavastoviglie. Posizionarle esclusivamente sul cestello superiore.

ATTENZIONE: Assicurarsi che l’asse dell’apparecchio venga rimosso dalla brocca quando la si lava.

12. Il serbatoio dell'acqua sarà caldo subito dopo l'uso. Lasciarlo raffreddare prima di rimuoverlo dal gruppo motore. Svuotare il serbatoio dell'acqua dopo ogni uso e lasciarlo asciugare prima di riporlo di nuovo sul blocco motore.
13. Per pulire il serbatoio dell'acqua, riempirlo con acqua tiepida e sapone, sostituire il tappo e agitare vigorosamente. Rimuovere l’acqua saponata e risciacquare bene prima dell'uso successivo.
14. Per pulire il serbatoio del vapore, rimuovere il coperchio ruotando in senso antiorario e sollevandolo. Pulire il serbatoio del vapore con un panno umido dopo ogni uso. Riposizionare il coperchio allineando le tacche sul coperchio in corrispondenza della fessura e ruotare in senso orario per chiudere.
15. Sciacquare bene tutte le parti e lasciarle asciugare prima di conservarle.

IMPORTANTE:

• Non mettere le parti della brocca in liquidi bollenti o versare liquidi bollenti in essa.

• Non immergere il blocco motore in acqua o altri liquidi. Pulire con un panno umido e asciugare accuratamente.

• Togliere le macchie ostinate strofinando con un panno umido e un detergente non abrasivo.

NOTA: se inavvertitamente si versassero dei liquidi sul gruppo motore, spegnere immediatamente e scollegare la presa a muro, pulire con un panno umido e asciugare accuratamente.

Non utilizzare spugne ruvide o detergenti abrasivi.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Condizione	Cause possibili	Rimedi possibili
La macchina non si avvia.	Il coperchiodellacaraffa non è correttamenteinseritonella base.	Assicurarsiche ilcoperchiosiagirato in sensoantiorario per quanto possibile,fino a raggiungere il blocco di sicurezza.
	Il serbatoiodell'acqua/vapore è asciutto. (L'apparecchioemetterà un segnaleacusticoripetutamente a indicareche il serbatoio è vuoto)	Aggiungereacqua al serbatoio.
La macchina si ferma durante il funzionamento	Il serbatoio è asciutto. (L'apparecchioemetterà un segnaleacusticoripetutamente a indicareche il serbatoio è vuoto)	Aggiungereacquaal serbatoio.
	Il dispositivo di sicurezzapostosulcoperchiodellabrocca si è scollegato dalla base.	Assicurarsiche il coperchiosiagirato in sensoantiorario per quanto possibile, fino a raggiungere il blocco di sicurezza.
La consistenzafinale dellapurea non è cremosa come desiderato	Il cibocrudo non è statosufficientetagliatoad adini prima di essereinseritonellabrocca.	Tagliare il cibo in pezzi più piccoli, di circa 1-2cm, prima di metterlinellabrocca.
	Il contenuto di acquaneicibicrudi è basso.	Aggiungereun po' di liquido (acqua, formula, latte materno o altroliquido)dopo la cottura a vapore e frullareulteriormente.

	Il cibo non è statofrullatoabbastanza a lungo	Utilizzare il pulsante PULSE per frullare il cibo più a lungo.
	Più vaporepuòessererichiesto	Utilizzare la funzioneSTEAMmanuale per cucinare più a lungo.
Il cibo è troppoacquosodopoaverlomiscelato	La quantità d'acquadelvapore e/o quellacontenutaneicibi è eccessiva.	Prima di frullare, interrompere il processo di cottura a vapore e rimuovere l'acqua in eccesso.
L'apparecchio ha delle perdite	La guarnizionedell'assepotrebbe non essere in posizione.	Controllarechela guarnizionedell'assesia correttamente in posizionesopra l'alberomotorenellabrocca.
Perditevicinoserbatoio di acqua	Il coperchiodelserbatoiodelvapore o dell'acquapotrebbe non essere in posizione.	Controllarecheil coperchiodelserbatoiodelvapore e il tappodelserbatoio di acquasianocorrettamente in posizione.

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

Durante il funzionamento, alcune precauzioni di sicurezza devono essere sempre seguite, tra cui le seguenti:

Leggere tutte le istruzioni prima e durante l'utilizzo dell'apparecchio.

1. Per la protezione contro le scosse elettriche NON immergere il cavo, la spina o gruppo motore in acqua o altri liquidi.
2. Non utilizzare in bagno o vicino a fonti d'acqua.
3. Non utilizzare all'aperto.
4. Questo prodotto non è destinato ad essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano controllati o istruiti all'uso del prodotto da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza.

5. Fare attenzione a evitare lesioni personali quando si maneggiano le lame affilate. Installarle e rimuoverle maneggiandole per la parte superiore della colonna di plastica.
6. Lasciare uno spazio libero di almeno 75 millimetri (3 pollici) attorno all'apparecchio quando è in uso.
7. Per evitare danni da vapore e calore, assicurarsi che l'apparecchio, quando è in uso, non sia posto direttamente sotto armadi o credenze.
8. L'apparecchio emette vapore durante il funzionamento e le superfici accessibili esterne diventano molto calde. Non toccare le superfici calde. Quando si utilizza questo apparecchio, si consiglia sempre l'uso di un guanto da forno o di uno strofinaccio.
9. Estrema cautela deve essere prestata quando si sposta la brocca calda o si rimuove il coperchio dalla brocca calda. Utilizzare un guanto da forno o tè, o un asciugamano, per evitare possibili scottature.
10. Spegnere sempre e scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente a muro prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
11. Spegnere sempre e scollegare l'apparecchio dalla presa a muro quando non è in uso.
12. Per scollegare, arrestare tutte le operazioni premendo il tasto 'STOP'. Staccare la presa di corrente a muro, quindi afferrare la spina ed estrarla dalla presa di corrente. Non tirare per il cavo.
13. Non utilizzare l’apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati o dopo che l'apparecchio non funziona correttamente, o è stato danneggiato in qualsiasi modo. Contattare il servizio clienti per la sostituzione, controllo, riparazione o regolazione.
14. Non ci sono parti riparabili. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore o dal personale qualificato al fine di evitare situazioni pericolose.
15. Le lame sono molto taglienti ed è quindi opportuno maneggiarle con estrema attenzione e cautela quando si svuota la brocca e durante la pulizia.
16. Prima di accendere l’apparecchio, assicurarsi che la brocca di vetro sia statainserita correttamente sul gruppo motore con il suo coperchio. Il motore funziona solo se la brocca con il suo coperchio sono stati inseriti correttamente sul gruppo motore.
17. L'apparecchio non deve essere utilizzatose la una brocca è vuota.
18. Consentire ai liquidi bollenti di raffreddarsi, prima di versarli in una brocca di vetro freddo. Versando dei liquidi bollenti in una brocca di vetro freddo,si rischia di rompere la brocca stessa.
19. Attendere che le lame si siano arrestatecompletamente prima di rimuovere il coperchio dalla brocca, e prima di rimuovere la brocca dal gruppo motore.

20. Spegnere e staccare la spina prima di cambiare gli accessori o toccare le parti che si muovono durante l'uso.
21. Non usare l'apparecchio su un piano inclinato o su superfici instabili.
22. Non far funzionare il motore per più di 1 minuto continuo. Dopo 1 minuto, far riposare il motore per almeno 2 minuti per permettere ilraffreddamento.
23. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano dai bordi ditavoli e piani.
24. Non collocare l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
25. Non usare l'apparecchio per scopi diversi a quelli per i quali è stato progettato. Un uso improprio dell'apparecchio può provocare lesioni.
26. Questo apparecchio non è un giocattolo. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non ci giochino.
27. Questo apparecchio non è destinato ad essere utilizzato per mezzo di un timer esterno o di un sistema di controllo a distanza separato.
28. Per una maggiore sicurezza, tutti gli apparecchi elettrici devono essere collegati a una presa di corrente che è protetta da un interruttore differenziale (RCD), spesso indicato come un "interruttore di sicurezza". La vostra presa potrebbe già essere munita di RCD. In caso di dubbio, rivolgersi ad un elettricista per la verifica e,se necessario, l'installazione.

CONSERVARE QUESTO MANUALE

L'APPARECCHIO È DESTINATO SOLO A UN USO DOMESTICO

AMBIANTE

ATTENZIONE :

Non gettare quest' apparecchio tra i rifiuti domestici. Per questo tipo di prodotti è fornito dai comuni un sistema di raccolta e ritiro in zona ed è quindi un dovere informarsi per conoscere il giusto smistamento del rifiuto. Infatti, i prodotti elettrici ed elettronici possono contenere sostanze pericolose che hanno effetti dannosi sull'ambiente o sulla nostra salute e quindi devono essere riciclati. Il simbolo al lato indica che le apparecchiature elettriche ed elettroniche fanno parte di una raccolta selettiva e differenziata (rappresentata da un bidone su due ruote sbarrato da una croce.

Prodotto e importato da : Adeva SAS 8 rue Marc Seguin 77290 Mitry-Mory FRANCE
www.hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tel. 01 64 67 00 01